CAKE MARBRé

Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 2h 10mn - Nombre de portions: 16

Ingrédients:

- 300g Beurre
- 280g Sucre en poudre
- 1cc Sucre vanillé maison Thermomix®
- 1 pincée Sel
- 5 Oeufs
- 1cc Levure chimique
- 70g Lait
- 30g Cacao en poudre
- 370g Farine de blé

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Beurrer un moule
- Mettre le beurre, 250g sucre en poudre, le sucre vanillé, le sel, les oeufs, la farine, la levure chimique et 40g de lait dans le bol, puis mélanger 40 sec / vitesse 5 en vous aidant de la spatule. Transvaser la moitié de la pâte dans le moule beurré. Laisser le reste dans le bol.
- Pâte vanille: Mettre le beurre, 250g sucre en poudre, le sucre vanillé, le sel, les oeufs, la farine, la levure chimique et 40g de lait dans le bol, puis mélanger 40 sec / vitesse 5 en vous aidant de la spatule. Transvaser la moitié de la pâte dans le moule beurré. Laisser le reste dans le bol.
- Pâte chocolat: Ajouter le cacao en poudre 30g de sucre en poudre et les 30g de lait restants mélanger 5 sec / vitesse 5.

Racler les parois du bol. Mixer à nouveau 5 sec / vitesse 5.

- Transvaser la pâte au cacao sur la préparation. A l'aide d'une cuillère faire quelques mouvements pour mélanger les deux pâte que cela fasse l'effet marbré.
- Enfourner 55 minutes à 180°
- Laisser 15 minutes dans le moule avant de démouler

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com