

## CAKE MARBRÉ HEALTHY



*Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 4 Oeufs
- 180g Compote de pomme sans sucre ajouté
- 100g Skyr
- 70g Sirop d'agave
- 180g Farine
- 40g Poudre d'amande
- 1 sachet Levure chimique
- 25g Cacao non sucré
- 40g eau

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180° sans chaleur tournante: Placer dans le bol 180g de compote de pomme, 4 oeufs, 100g de skyr, 70g de sirop d'agave, 180g de farine, 40g de poudre d'amande, 1 sachet de levure chimique 40g d'eau mélanger 30 seconde vitesse 4
- Séparer la pâte en deux dans un autre bol puis incorporer dans une des deux pâtes 25g de cacao
- Beurrer un moule à cake placer la pâte blanche en premier puis placer pas dessus la pâte au cacao et à l'aide d'un couteau faites des cercles pour mélanger les deux pâtes
- Placer au four à 180° sans chaleur tournante pendant 40 minutes