



Panibois®

Révèle vos créations

Moule
Tiny



Cake marbré

Par la maison aux volets bleus

Pour les ingrédients :

- 100 g de beurre doux ramolli ;
- 120 g de sucre ;
- 80 g de cassonade ;
- 3 gros œufs ;
- 200 g de lait entier ou demi-écrémé ;
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille ;
- 50 g d'huile neutre ;
- 100 g de crème liquide entière ;
- 270 g de farine ;
- 2 c. à café de levure chimique ;
- 1/2 c. à café de sel ;
- 22 g de cacao amer en poudre.



Préparation

- 1 Préchauffer le four à 175 °C ;
- 2 Fouettez le beurre ramolli avec les deux sucres jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez les œufs et mélangez. Dans un bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure et sel ;

Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, la crème et la vanille. Incorporez les ingrédients secs et humides en alternance, sans trop travailler la pâte ;
- 3 Dans le moule, versez en alternant : un tiers de pâte nature, la moitié de la pâte chocolat, un tiers de pâte nature, le reste de pâte chocolat puis le reste de pâte nature ;
- 4 Enfouez pour 45 à 55 minutes environ. Le dessus doit être bien doré.
Pour vérifier la cuisson : plantez un pic en bois au centre. Il doit ressortir sec ou avec quelques miettes.

