

## Marbré (gâteau marbré)



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 1 h

*Une variante chocolatée du quatre-quarts.*

### Ingrédients

- 250 g de farine - fermentante
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 2 cs de cacao

### Préparation

- 1 Faire de la crème avec le beurre. Le mélanger avec le sucre, puis la farine fermentante et les jaunes d'œuf. Ajouter les blancs battus en neige.
- 2 Partager la pâte en 2. Ajouter 2 c-à-s de cacao à l'une des 2 moitiés. Remplir le moule en alternant les 2 pâtes.
- 3 Faire lever 1/2 h à 150° (n° 2). Faire cuire 1/2 h à 3/4 h à 205° (n° 5).

Proposé par

**Cuisine Familiale**

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)  
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

