

## Marbré arc-en-ciel



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Repos** : 10 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Un gâteau haut en couleurs !*

### Ingrédients

- 6 oeufs
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cc d'arôme de vanille
- 1 cs de cacao en poudre
- colorants alimentaires - jaune, bleu et rouge

### Préparation

- 1 Batta le beurre au fouet, ajouter le sucre, lisser le mélange. Incorporer les œufs un à un puis la farine et la levure toujours en fouettant. Parfumer avec l'arôme de vanille.
- 2 Diviser la pâte dans 4 bols et mélanger les colorants dans 3 d'entre eux. Mélangez le cacao dans le quatrième bol pour avoir une pâte marron.
- 3 Préchauffer le four à 190°C (th.6). Verser les pâtes l'une après l'autre en partant toujours du centre sans étaler, dans un moule beurré de 24 cm. Enfourner pour 35 min. Laisser reposer le marbré 10 min sur une grille avant de démouler.

Proposé par



**Sysie**

**Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.**

**Venez me rendre une petite visite sur mon blog**

**Prendre le thé chez Sysie**

**vous verrez , c'est simple mais on y est bien.**

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

