

## Quatre-quarts au chocolat et à l'orange



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Une envie de faire un marbré un peu différent du traditionnel marbré choco-vanille. Réalisé par ma grande de 9 ans.*

### Ingrédients

- 175 g de sucre en poudre
- 175 g de beurre
- 3 oeufs
- 175 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cs de cacao non sucré
- 2 cs de lait
- 3 cs de jus d'orange
- zeste d'une demi orange

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180° (th.6). Dans un saladier, versez la farine avec la levure chimique tamisée.
- 2 Incorporez les oeufs, le beurre fondu et le sucre. Mélangez le tout. Séparez la pâte en deux. Dans un des saladier, mettez le jus et le zeste d'orange. Mélangez, dans l'autre moitié, le lait et le cacao.
- 3 Beurrez votre moule, mettez des couches de pâtes en alternance. Enfourez 30 minutes.

Proposé par



**coxi**

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois, j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes.

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

