

Cake marbré de François Perret

Ingredients
Appareil à la vanille
110g de farine
3g de levure chimique
60g de beurre mou
150g de cassonade
1 oeuf
100g de crème liquide entière
2g de poudre de vanille
Appareil au chocolat
100g de farine
3g de levure chimique
150g de cassonade
60g de beurre mou
100g de crème liquide entière
1 oeuf
20g de cacao non sucré

Appareil à la vanille

Mlanger le beurre , le sucre et la poudre de vanille jusqu' obtenir un mlange crmeux

Incorporer l'oeuf

Verser la farine, la levure et mlanger

Ajouter la crme et mlanger

Mettre au frais

Appareil au chocolat

Prchauffer le four 145C

Mlanger le beurre et le sucre jusqu' obtenir un mlange crmeux

Incorporer l'oeuf

Verser la farine, la levure, le cacao et mlanger

Ajouter la crme et mlanger

Dans le moule verser les 2 ptes en les alternant, puis l'aide d'un couteau faire quelques vague dans la pte pour faire l'effet marbr

Enfourner 1h30

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr