



Cake façon savane

Ingredients

4 oeufs
80g de beurre
210g de farine
130g de crème fraîche épaisse
5g de levure chimique
190g de sucre
20g de cacao non sucré
1 cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde ou au bain marie

Préchauffer le four à 155°C

Fouetter les oeufs et le sucre

Ajouter la crème fraîche et mélanger

Incorporer la farine et la levure

Verser le beurre fondu et mélanger

Diviser la pâte en 2

Dans l'une ajouter la cuillère d'arôme vanille et mélanger

Dans l'autre ajouter le cacao non sucré et mélanger

Dans le moule à cake préalablement beurré verser la moitié de pâte vanille

Puis la moitié de pâte cacao, puis le reste de pâte nature et pour finir le reste de pâte cacao

Procéder à l'effet marbré, à l'aide d'un manche de fourchette, ou autre, que l'on plonge dans les pâte en faisant des zigzag ou juste un aller tout le long du moule

Recouvrir le moule d'une silpat et d'une plaque

Enfourner 1h