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
1cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde ou au bain marie

Prchauffer le four 155C

Fouetter les oeufs et le sucre

Ajouter la crme frache et mlanger

Incorporer la farine et la levure

Verser le beurre fondu et mlanger

Diviser la pte en 2

Dans l'une ajouter la cuillre d'arme vanille et mlanger

Dans l'autre ajouter le cacao non sucr et mlanger

Dans le moule cake pralablement beurr verser la moiti de pte vanille

Puis la moiti de pte cacao, puis le reste de pte nature et pour finir le reste de pte cacao

Procder l'effet marbr, l'aide d'un manche de fourchette, ou autre, que l'on plonge dans les pte en faisant des zigzag ou juste un aller tout lelong du moule

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

Enfourner 1h

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