

# CAKE MARBRÉ

## Ingrédients

- 2 OEUFS
- 150 G SUCRE
- 2 SUCRE VANILLÉ
- 250 G FARINE
- 1 SACHET LEVURE
- 100 G CHOCOLAT
- 200 CRÈME FRAÎCHE

## Ustensiles

- SALADIER
- FOURCHETTE
- VERRE GRADUÉ
- MOULE À CAKE

- ① Casser les oeufs et les battre.
- ② Ajouter les sucres et mélanger.
- ③ Petit à petit, ajouter la farine, puis la levure.
- ④ Ajouter la crème fraîche et mélanger le tout.
- ⑤ Faire fondre le chocolat.
- ⑥ Verser la moitié de la pâte dans le moule beurré.
- ⑦ Mélanger le reste de la pâte au chocolat fondu, et verser dans le moule.
- ⑧ Faire cuire 40 minutes à 150°C.

**BON APPÉTIT!**