



GÂTEAU MARBRÉ

10 minutes
2 heures
16 portions

INGRÉDIENTS

- 200 grammes de beurre à 82% MG, doux, mou, en morceaux et un peu pour le moule
- 280 grammes de sucre de coco
- 3 grammes d'extrait vanille ou 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 5 unités moyennes [M] d'oeuf, cru (290 g)
- 370 grammes de farine plus un peu pour fariner
- 9 grammes de levure chimique (1/2 sachet)
- 70 grammes de lait
- 30 grammes de cacao, non sucré, poudre soluble

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 180°C [Th. 6]. Beurrer et fariner un moule couronne (Ø 22-24 cm) puis réserver.
- 2° Mettre le beurre, 250 g de sucre, le sucre vanillé, le sel, les oeufs, la farine, la levure chimique et 40 g de lait dans le bol, et mélanger 40 sec/vitesse 5 en vous aidant de la spatule. Transvaser la moitié de la préparation dans le moule préparé. Garder le reste dans le bol.
- 3° Ajouter le cacao en poudre, le reste du sucre et du lait, et mélanger 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 4° Mélanger à nouveau 5 sec/vitesse 5.
- 5° Transvaser la préparation à base de cacao sur la préparation précédente. A l'aide d'une fourchette, faire quelques mouvements dans l'épaisseur des 2 couches de pâte pour donner à la pâte un effet marbré. Enfourner 50-60 minutes à 180°C. Laisser tiédir 15 minutes environ dans le moule avant de démouler sur un plat de service. Laisser refroidir complètement avant de servir en tranches.
- 6° Conseil : Il est important que le beurre soit très mou. Si votre beurre est froid ou dur, mettez-le dans le bol après les sucres, le sel et les œufs, et mixez 1 min/vitesse 5 avant d'ajouter la farine, la levure chimique et le lait. Mixez 15 sec/vitesse 6, puis continuez comme indiqué dans la recette.
- 7° © Thermomix® Ma cuisine au quotidien - 200 recettes indispensables

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (76 g)	% AR
ÉNERGIE	362 kcal	275 kcal	14 %
PROTÉINES	9 g	7 g	13 %
GLUCIDES	44 g	33 g	13 %
SUCRES	1 g	1 g	1 %
LIPIDES	17 g	13 g	18 %
ACIDES GRAS SATURÉS	10 g	8 g	38 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	2 g	6 %
SODIUM	38 mg	29 mg	1 %