

**GÂTEAU MARBRÉ** 10 portions**INGRÉDIENTS**

- 250 grammes de farine de blé tendre ou froment T65
- 80 grammes de sucre de coco
- 40 grammes de lait demi-écrémé, UHT
- 2 cuillères à soupe moyennes de cacao, non sucré, poudre soluble [14 g]
- 100 grammes de beurre à 82% MG, doux
- 1 sachet moyen de levure chimique ou Poudre à lever [18 g]
- 1 sachet de sucre vanillé [10 g]
- 4 unités moyennes [M] d'oeuf, cru [232 g]

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 180°C [th.6].
- 2° Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et le sucre vanillé.
- 3° Ajouter les œufs et le lait. Mélanger.
- 4° Verser la farine et la levure. Mélanger.
- 5° Séparer la pâte en deux et verser le cacao dans l'une des deux parties.
- 6° Remplir le moule [beurre et fariné] avec un peu de pâte nature, puis un peu de pâte au cacao, un peu de pâte nature, etc.
- 7° Faire cuire 45 min.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| | PAR 100 g | PAR PORTION (71 g) | % AR |
|---------------------|-----------|--------------------|------|
| ÉNERGIE | 320 kcal | 228 kcal | 11 % |
| PROTÉINES | 10 g | 7 g | 14 % |
| GLUCIDES | 37 g | 27 g | 10 % |
| SUCRES | 2 g | 2 g | 2 % |
| LIPIDES | 15 g | 11 g | 16 % |
| ACIDES GRAS SATURÉS | 9 g | 6 g | 31 % |
| FIBRES ALIMENTAIRES | 2 g | 1 g | 5 % |
| SODIUM | 394 mg | 281 mg | 12 % |