



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 %