

Gâteau marbré



Ingrédients nécessaires

chocolat : 80g
lait : 20cl
œuf : 3
beurre : 100g
sucre blanc : 100g
farine : 200g
extrait de vanille : 1cc
levure chimique : 2cc

Préambule

Apprends à faire un délicieux gâteau marbré vanille-chocolat avec les précieux conseils que va te donner Lapinou.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à une grande personne de préchauffer le four à 180°C. Puis, fais fondre le beurre à feux doux à la casserole ou au micro-ondes. Une fois fondu, mélange-le avec le sucre.



Etape 2

Demande à un adulte de t'aider à séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajoute les jaunes au mélange précédent et remue bien.



Etape 3

Ajoute la farine et mélange.



Etape 4

La pâte devient très épaisse. Ajoute le lait progressivement.



Etape 5

Une fois que tu as bien mélangé, ajoute la levure.



Etape 6

Demande à un adulte de t'aider à battre les blancs en neige bien ferme.



Etape 7

Ajoute délicatement les blancs en neige au mélange précédent à l'aide d'une spatule.



Etape 8

Sépare ensuite la pâte en deux en mettant chacune des moitiés dans un saladier. Fais fondre le chocolat au micro-ondes avec une cuillère à soupe d'eau ou à feu doux, à la casserole. Ajoute le chocolat dans un des deux saladiers.



Etape 9

Ajoute l'extrait de vanille dans la deuxième pâte.



Etape 10

Verse les deux pâtes dans un moule à gâteau.



Etape 11

Fais cuire ton marbré environ 30 minutes à 180°C. Pour vérifier sa cuisson, enfonce un couteau à l'intérieur : la lame doit ressortir sèche.



Etape 12

Démoule ton gâteau. MIAAAAAAAAAAAAAAAAAAM ! A l'attaque !

