

Marbré Italien

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	150g
- FARINE	190g
- HUILE D'OLIVE	65g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- CACAO AMER EN POUDRE	2 c à soupe
- LAIT	65 ml
- VANILLE (AROME NATUREL)	1 c à café

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Battez les blancs en neige ferme avec 75g du sucre semoule.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec les 75g restant de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez le lait doucement puis la farine, le baking powder ainsi que l'huile afin d'obtenir une pâte collante compacte.
- Mélangez-y les blancs en neige sucrés à l'aide d'une spatule.
- Divisez en 2 la pâte obtenue. Dans une des deux, incorporez le cacao. Dans l'autre, ajoutez la vanille.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez du papier sulfurisé dans un moule à manqué.
- Versez les deux pâtes petit à petit et alternativement depuis le centre du moule.
- Enfournes pendant 25 minutes puis éteignez le four et laissez encore le gâteau 10 minutes dans le four fermé.
- Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

