Titre de la recette : Gâteau marbré.

**\* Nombre de personnes : 6**

**\*Temps de préparation : 65MIN**

**\*Temps de cuisson / temps de réfrigération : 45 MIN**

|  |  |
| --- | --- |
| **\* Les ingrédients** | **\* Les ustensiles :** |
| * **3 œufs** * **100 G DESUCRE** * **100 ML HUILE** * **UNSACHET DE LEVURE** * **200 G FARINE** * **2 CUILLE A SOUPE DE LAIT** * **1 SACHET DE SUCRE VANILLE** | * **2 FOUETS** * 2 BOLS * 2 VERRES A MESURE * 1 cuillère à soupe |

|  |
| --- |
| \***Les étapes de la préparation :** |
| 1. On a cassé des œufs et on a mélangé avec de la farine , de l’ huile et du lait. 2. On a mis du sucre. 3. On a mis de la levure et le sucre vanillé. On a mélangé. 4. Puis, on a séparé la préparation en deux. Dans un bol, on a mis une préparation nature et dans un autre bol, on a ajouté du chocolat. 5. On a rempli le moule en alternant la préparation nature et la préparation au chocolat. 6. On a enfourné. |