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.
 |