

Gâteau marbré

Ingrédients	Ustensiles
1 verre de farine (150g) 1/2 verre de sucre (100 g) 125g de beurre 1 sachet de levure 90g de chocolat noir 90g de chocolat blanc 4 œufs	1 saladier 2 bols 1 verre 1 moule à cake 1 fourchette 2 cuillères à café

- 1- Casser le chocolat noir en morceaux dans un bol, ajouter la moitié du beurre.
- 2- Casser le chocolat blanc en morceaux dans l'autre bol, ajouter le reste du beurre.
- 3- Faire fondre les deux mélanges 40 secondes au micro-onde.
- 4- Bien mélanger le beurre fondu et le chocolat dans chaque bol avec une petite cuillère.
- 5- Dans le saladier, battre les œufs à la fourchette avec le sucre. Puis ajouter la farine et la levure.
- 6- Répartir la moitié de la pâte dans le bol de chocolat noir et l'autre dans le bol de chocolat blanc. Bien mélanger.
- 7- Verser la pâte dans le moule en alternant pâte au chocolat noir et pâte au chocolat blanc.
- 8- Mettre au four à 180°C pendant 40 minutes.