

Sleeppee te propose une recette de gâteau marbré pour te redonner des forces.

Valides les ingrédients si tu les as puis suis les différentes étapes de préparation. Pour ne pas te perdre valide chaque étape Fait

Cette recette est facile et nécessite peu d'outils. Un seul pot de yaourt va te permettre de mesurer tous tes ingrédients.

Voici la liste des ingrédients et du matériel nécessaire.

Les ingrédients :

- 1 yaourt blanc
- Farine
- Sucre
- Huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeuf
- 100 g de chocolat ou du cacao en poudre
- Sel

Le matériel :

- 3 récipients
- 2 cuillères
- 1 batteur pour les blancs en neige
- 1 bol
- 1 couteau

LA RECETTE :

Fait

1. Préchauffe ton four à une température de 200°, thermostat 6.

2. Commence par vider un pot de yaourt nature dans ton récipient. Racle bien les bords pour ne pas en laisser à l'intérieur. Tu peux ensuite rincer ton pot.

3. Remplit 3 pots de farine et ajoutes les au yaourt

4. Remplit 2 pots de sucre et ajoutes les dans ton récipient.

5. Cette fois-ci remplit le pot à demi avec de l'huile. Tu peux mélanger avec une cuillère, commence tout doucement pour éviter d'avoir des grumeaux. Tu dois obtenir une pâte homogène.

6. Ajoute le sachet de sucre vanillé et celui de levure. Continuer de mélanger.

Les blanc en neige :

7. Pour cette étape tu as besoin d'un autre récipient.

Sépare les blancs des jaunes d'oeufs et mettent les blancs dans ton nouveau récipient.

8. Mélange ta préparation avec les jaunes d'oeuf que tu viens d'ajouter.

9. Mets cette préparation de coté et occupes-toi des blancs d'oeufs.

Ajoute une pincée de sel et fait monter tes blancs en neige.

11. Quand tes blancs sont beaux, incorporent les à ta préparation sans les casser. Mets-les petit à petit pour que se soit plus simple.

Le chocolat :

12. Prends en bol et coupe ton chocolat en petits morceaux. Fait le fondre aux micro-ondes. Tu peux aussi utiliser du cacao en poudre.

13. Pendant ce temps, prend un autre récipient et coupe ta préparation en deux quantités identiques. Quand le chocolat est fondu, tu peux l'ajouter à l'une des préparations.

14. Prend ton moule et mets du papier sulfuriser pour ne pas qu'il accroche au moule.

15. Tu peux maintenant mettre ta préparation dans le moule, alterne entre la préparation au chocolat et celle nature. Quand tu as tout mis, prend un couteau et fait des mouvements dans la pâte.

16. Enfourne ton gâteau pendant 45 minutes.

BONNE DEGUSTATION !