

Gateau marbré zébré chocolat vanille au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 40 min	Durée : 50 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 9	Etapes : 9	Astuces : 15	

Ingrédients

250G de beurre
300G de farine
250G de sucre en poudre
1 CàC d'arôme vanille
50G de chocolat noir dessert
100G de lait
3 oeufs
1 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé

Etapes

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 5 minutes sur la vitesse 3 à 80°C.

Â»

Ajouter le sucre semoule, le sucre vanillé, les oeufs et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Diviser le mélange en 2 et garder une moitié dans le bol du thermomix.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre 175G de farine, le lait, l'extrait de vanille et la moitié du sachet de levure dans le bol du thermomix et régler 20 secondes sur la vitesse 4. Réserver dans un saladier.

Â»

Mettre l'autre moitié restante dans le bol du thermomix et ajouter le chocolat fondu, 125G de farine, le reste de levure chimique et régler 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Dans le centre de votre moule à gâteau, déposer simultanément 3 CàS de chaque pâte, les une sur les autres, jusqu'à ce que toute la pâte soit dans le moule à gâteau.

Â»

Votre gâteau doit ressembler à une cible.

Â»

Enfourner 40 minutes.