



Marbré framboise et cacao



Ingrédients

- ★ 125 g de beurre mou
- ★ 200 g sucre aromatisé framboise *
- ★ 3 jaunes d'œufs
- ★ 3 blancs en neige
- ★ 6 c. à soupe de lait
- ★ 250 g de farine
- ★ 1 sachet de levure
- ★ Du cacao (2e pâte)

Préparation

- 1 Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec les 200 g de sucre aromatisé framboise jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- 2 Ajoutez les 3 jaunes d'œufs, les 6 cuillères à soupe de lait, les 250 g de farine et le sachet de levure. Mélangez bien.
- 3 Montez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement à la préparation.
- 4 Séparez la pâte en deux parts égales. Laissez l'une parfumée à la framboise, et ajoutez le cacao à l'autre pour la pâte au chocolat.
- 5 Beurrez un moule à cake. Versez les deux préparations en alternance, en couches successives, pour créer le marbrage.
- 6 Enfournez à thermostat 4-5 pendant environ 40 minutes.

