



# ATELIER CUISINE

→ Particularité de la recette : LE MARBRE SANS ŒUF

*On vous propose une recette simple avec peu d'ingrédients et surtout sans œuf !!!*

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min / thermostat 6 ou 180°C

## Ingrédients :

- > 1 Yaourt nature (ou aux fruits pour de nouvelles saveurs)
- > 3 pots de farine
- > 2 pots de sucre
- > 1 pot de lait
- > 1 pot d'huile
- > 4 cuillères à soupe de cacao
- > 1 Sachet de sucre vanillé
- > 1 Sachet de levure chimique

## Déroulement : Le pot de yaourt sert de mesure pour le reste des ingrédients

Avant de commencer préchauffez votre four au thermostat indiqué plus haut.

Dans un saladier mettre dans l'ordre tous les ingrédients à l'exception du cacao .... (le mettre de côté)

Mélangez avec un fouet pour obtenir une pâte lisse et homogène ....

Versez la moitié de la pâte dans un moule à cake ....

Rajoutez le cacao dans la pâte restante (dans le saladier)

Mélangez de nouveau

Et versez cette 2<sup>ème</sup> pâte dans le moule à cake sur la 1<sup>ère</sup> pâte

Mettre au four 30 minutes

# B O N N E D E G U S T A T I O N