

Gâteau Marbré au Yaourt très facile à réaliser :



Avant de commencer la recette , préchauffer le four à 180°C (ou Thermostat 6)

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature (125g)
- 1 pot d'huile de tournesol
- 1 pot ½ de sucre (ou 200g)
- 3 pots de farine (ou 375g)
- 1 sachet de levure chimique
(Penser à mélanger la farine avec la levure chimique ensuite tamiser le mélange)
- 4 œufs
- 1 pincée de sel + 1 cuillère à soupe de sucre pour les blancs en neige
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pot de poudre de cacao (exemple Poulain ou Banania)
- un peu de beurre (ou margarine) pour beurrer le moule .

Prendre 2 saladiers , séparer les jaunes d'œufs aux blancs .

Garder les Blancs pour les battre en neige avec la pincée de sel + 1 cuillère à soupe de sucre) .

Battre les jaunes avec 200g de sucre jusqu'à que le mélange blanchisse et devient mousseux .

Ajouter la farine+levure en plusieurs fois en intercalant au mélange, le yaourt nature, l'huile et les blancs en neige .

On doit obtenir une pâte épaisse et lisse .

Partager dans 2 plats :

¼ de pâte pour le mélanger avec la poudre cacao

et

¾ de pâte avec les 2 sachets de sucre vanillé.

Beurrer et fariner un moule à cake .

Sur le fond du moule, verser la moitié d'une couche de la pâte vahiné , ensuite une couche de la pâte cacao (verser toute la quantité pâte cacao) terminer par le reste de pâte vahiné .

Mettre à cuire au four , préchauffer à 180°C (ou Thermostat 6) pendant 35 à 45mn .

Surveiller la cuisson, en plantant une lame de couteau pour vérifier s'il est cuit . S'il reste de la pâte sur la lame, il faut laisser le gâteau à cuire plus longtemps(5mn).

Refaire l'opération un moment plus tard .

Quand il est cuit, le sortir du four, le démouler aussitôt et le laisser à refroidir .

BON APPETIT !