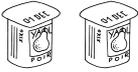
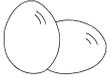
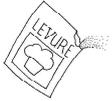


LE GÂTEAU MARBRÉ

Ingrédients :

-  1 pot de yaourt nature 
-  1 pot d'huile 
-  2 pots de sucre 
-  3 pots de farine 
- 3 œufs 
- 1 sachet de levure 
-  1 pot de cacao en poudre 

Préparation :

1/ Mélangez le yaourt, le sucre, l'huile, les œufs, la farine et la levure dans une terrine.

2/ Versez dans un autre récipient 1/3 de la pâte. Ajoutez-y le cacao en poudre et mélangez.

3/ Versez une couche de pâte nature dans un moule beurré, puis une couche de pâte au chocolat et finissez par une couche de pâte nature. Enfourez 35 min à 180°C.