

Gâteau marbré aux trois saveurs

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 250 g de farine
- 225 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 4 œufs
- 250 g de beurre mou + 20 g pour le moule
- 1 sachet de sucre vanillé
- sirop de fraise
- 2 cuillères à soupe de cacao
- colorant rose

Préparation de la recette :

- 1- Battre le beurre avec le sucre.
- 2- Ajouter les œufs, un par un, puis la farine et la levure.
- 3- Diviser la pâte en trois parts égales.
- 4- Ajouter le cacao dans la première, le sirop de fraise dans la deuxième et le sucre vanillé dans la troisième.
- 5- Verser en même temps des 3 pâtes dans un moule à manqué beurré; enfoncez une fourchette dans l'épaisseur de la pâte et dessinez un zig-zag.
- 6- Faire cuire 40 minutes au four à 180°C (thermostat 6).