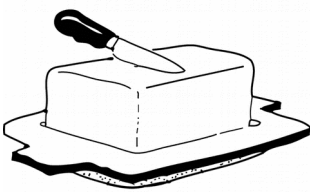


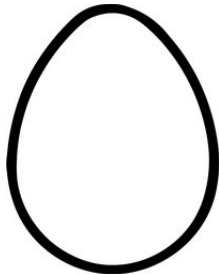
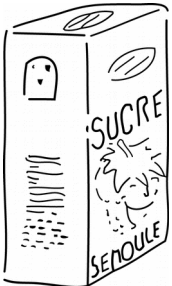



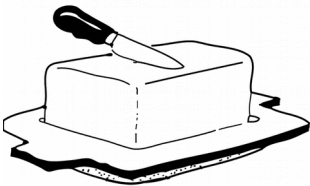



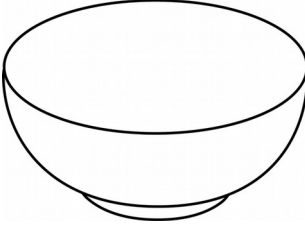
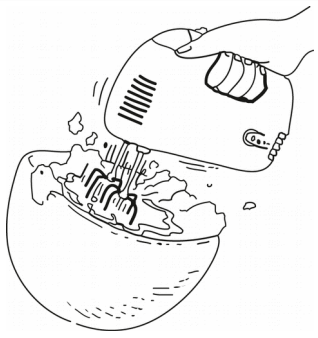
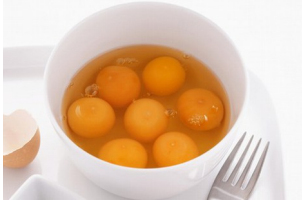



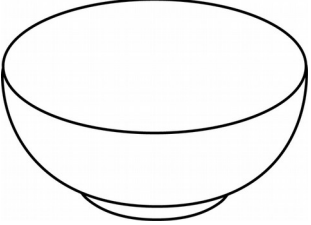


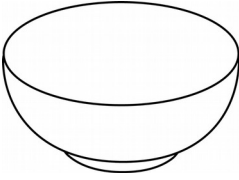
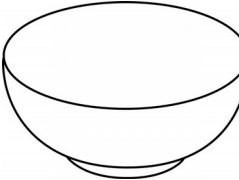
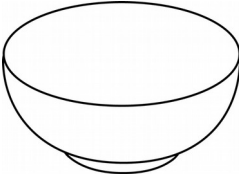
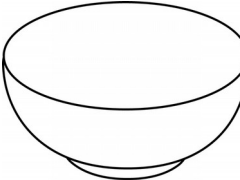


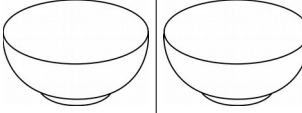





CAKE MARBRE CHOCOLAT ET BEURRE DE CACAHUETE

INGREDIENTS :

			
150 g de BEURRE	180 g de FARINE	1/2 sachet de LEVURE	3 OEUFS
			
180 g de SUCRE	30 g de CACAO	3 cuillères à soupe de BEURRE de CACAHUETE	

 <small>© Can Stock Photo - csp8958399</small>			
			
Préchauffer le FOUR à 180° (Th. 6)	Faire fondre le BEURRE	Mélanger le BEURRE fondu et le SUCRE dans un SALADIER	Casser les OEUFS. Séparer les BLANCS des JAUNES

				
<p>Monter les BLANCS en neige.</p>	<p>Ajouter les JAUNES et mélanger</p>	<p>Ajouter la FARINE et la LEVURE peu à peu en mélangeant</p>	<p>Incorporer les BLANCS en neige en tournant tout doucement</p>	
				
				
<p>Diviser la pâte en 2 parties égales</p>	<p>Dans le premier saladier incorporer le CACAO. Mélanger</p>	<p>Dans le 2ème saladier incorporer le BEURRE de CACAHUETE. Mélanger</p>		
			 <p>© Can Stock Photo - csp8956399</p>	
		<p>Mettre au four à 180° (Th6) 30 à 35 minutes</p>		
<p>Beurrer et fariner un moule</p>	<p>Verser les pâtes en les alternant dans le moule</p>			