

Marbré aux 2 chocolats

Ingrédients



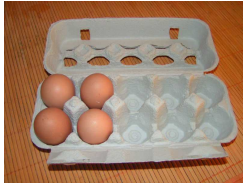
100g de chocolat noir



100g de chocolat blanc



120g de beurre



4 oeufs



1 sachet de levure



1 demi verre de sucre



1 verre de farine

Ustensiles



2 bols



2 cuillères



un saladier

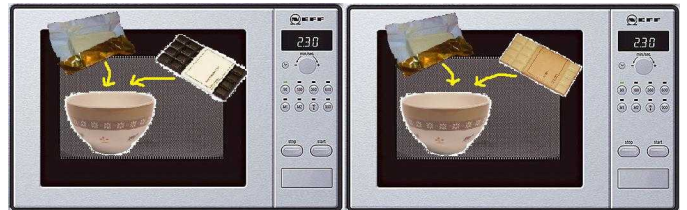


un fouet



moule à gâteau

1) Dans un bol, faire fondre le chocolat noir au micro onde avec la moitié du beurre. Faire la même chose avec le chocolat blanc.



2) Fouetter les œufs entiers avec le sucre dans un saladier. Ajouter la farine et la levure.

3) Répartir la moitié de la pâte dans le bol de chocolat noir et l'autre moitié dans le bol de chocolat blanc. Mélanger.



4) Verser la pâte dans le moule à gâteau en alternant la pâte au chocolat noir et la pâte au chocolat blanc.

5) Mettre au four 30 minutes à 180°.

