

## Recette pour un weekend gourmand par Nina et Délinda

Ce vendredi matin avec Délinda nous avons suivi une recette simple et rapide, pour faire un cake marbré au chocolat. On vous partage la recette et on vous souhaite un bon week-end :)

### *Ingrédients pour 4 personnes :*

2 œufs

60 grammes de sucre

30 grammes de beurre fondu

100 grammes de farine

1/2 de sachet de levure chimiques

2 verres de lait

80 grammes de chocolat noir

1. Mélanger les œufs avec le sucre
2. Ajouter lentement le beurre afin de ne pas faire tomber les oeufs
3. Incorporer la farine et la levure.
4. Ajouter le lait.
5. Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré et fariné
6. Faire fondre le chocolat à feu très doux.
7. Ajouter le chocolat fondu au restant de la pâte
8. Verser la pâte au chocolat sur la pâte déjà présente dans le moule
9. A l'aide d'un couteau, mélanger rapidement les 2 pâtes en faisant un mouvement de gauche à droite et de droite à gauche dans le moule.
10. Enfourner à 160°C (thermostat 5-6) jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche
11. Démouler lorsqu'il est refroidi.
12. Découper pour découvrir les belles marbrures

