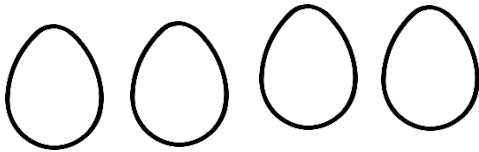









# MARBRÉ AU CHOCOLAT

## INGREDIENTS :

- 4 œufs 
- 4 cuillères à soupe de sucre de coco (80 g) 
- 5 cuillères à soupe de farine (100 g) 
- 3 cuillères à soupe de chocolat en poudre (40 g) 
- 1 cuillère à café d'huile pour le fond du moule
- 1 pincée de vanille en poudre ou extrait de vanille 
- 1 sachet de levure 
- 1 pincée de sel 
- 8 cuillères à soupe (250 g) de compote de pommes 

## PRÉPARATION :

- 1) BADIGEONNER LE FOND DU MOULE AVEC L'HUILE.
- 2) MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS SAUF LE CHOCOLAT.
- 3) DIVISER LA PÂTE : UN BOL AVEC 1/3 DE LA PÂTE ET UN AUTRE AVEC 2/3.
- 4) POUR RÉALISER UN MARBRÉ ZÉBRÉ, C'EST TRÈS SIMPLE, 1 CS DE PÂTE BLANCHE, PUIS 1CS AU CENTRE DE PÂTE CHOCOLAT ET AINSI DE SUITE. SINON, IL SUFFIT DE SUPERPOSER LES COUCHES.
- 5) FAIRE UNE « INCISION » AU COUTEAU DE 2 CM AU CENTRE DU GÂTEAU POUR AVOIR UNE JOLIE FENTE À LA CUISSON AU MILIEU.
- 6) FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 20 MIN À 180 °.

**RON APPETIT**