

# Gâteau marbré au yaourt

## Ustensiles :

1 fouet, 1 spatule, 2 grands bols, 1 moule

## Ingrédients

3 œufs

1 pot de yaourt

2 pots de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 pots de farine

1 sachet de levure chimique

1 pot d'huile, du beurre pour le moule

Cacao en poudre

## Préparation

1. Mélangez le yaourt, le sucre (avec le sucre vanillé), l'huile, les œufs et la farine (avec la levure).
2. Une fois la pâte assez liquide, versez dans un autre récipient 1/3 de la pâte. Ajoutez-y le cacao en poudre et mélangez.
3. Beurrez le moule. Versez une couche de pâte nature dans le fond, puis une couche de pâte chocolatée... et finissez par une couche de pâte nature.
4. Faites cuire au four (préchauffé) à 180°C (thermostat 6) pendant 35 min.

Temps Total : 50 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

