

LE GATEAU MARBRÉ

Ingrédients



100g de chocolat



2 yaourts nature



1 sachet de
sucre vanillé



1 sachet de
levure



$\frac{1}{2}$ pot d'huile



3 œufs



2 pots de sucre en poudre



3 pots de farine

Préparation

- 1) Mettre le chocolat avec 2 cuillères à soupe d'eau dans le bol puis faire fondre au four.
- 1) Mélanger tous les ingrédients dans un saladier pour obtenir une pâte bien lisse.
- 2) Ajouter de la pâte au chocolat fondu pour remplir le bol et mélanger.
- 3) Huiler le moule puis verser une couche de pâte nature et une couche de pâte chocolatée en alternance.
- 4) Cuire au four à 180°C pendant 30 minutes environ.
- 5) Décorer le gâteau avec du sucre glace.