



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Marbré choco - pistache v.3 .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 3 gros œufs
- 140 g de chocolat pâtissier
- 140 g de poudre de pistache
- 6 c.à.s de lait écrémé
- 1 sachet de levure chimique

- Préchauffer le four th. 6, faire fondre le chocolat au bain-marie et réserver
- Dans un saladier rajouter au sucre le beurre mou
- Mélanger pour obtenir une légère consistance crémeuse
- Ajouter les jaunes d'œufs, le lait, la farine puis la levure
- Battre les blancs en neige et les incorporer, diviser la pâte en 2
- Parfumer l'une à la poudre de pistache et l'autre au chocolat
- Beurrer et fariner légèrement un moule à cake, alterner les couches de vanille et de chocolat
- Cuire 40 - 45 minutes th. 6, surveiller la cuisson



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs