Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Gâteau marbré au chocolat au lait

Imprimer
Commenter

Préparation: **20**

Ingrédients
8/10

- 125 g de margarine coco/cajou
- 150 g de chocolat au lait
- 1 c à c de gingembre en poudre
- 3 œufs
- 1 yaourt au chanvre (250g)
- 1 pot de yaourt de farine de riz demi complète
- ½ pot de yaourt de farine de quinoa
- 4 bonnes c à s de sucre de coco
- 1 bonne c à s de poudre à lever (moitié bicarbonate/moitié arrow root)

1. Faire fondre le chocolat et la margarine au bain marie dans le vitaliseur dans deux récipients différents
2. Fouetter les œufs et le sucre au batteur électrique pour que le mélange gonfle et mousse
3. Ajouter le yaourt, la farine, la poudre à lever et mélanger.
4. Incorporer la margarine et mélanger
5. Séparer la pâte en deux
6. Verser le chocolat fondu dans le plat où il semble y avoir moins de pâte
7. Ajouter le gingembre en poudre dans l'autre plat et mélanger
8. Beurrer et fariner un moule (sur la photo : moule rond de 22cm)
9. Verser au milieu du moule une louche de pâte chocolatée et au milieu de celle-ci déposer une louche de pâte blanche et continuer jusqu'à épuisement des pâtes.
10. Déposer sur le tamis du vitaliseur et faire cuire 40 mn (la pointe du couteau doit ressortir sèche)

Un beau marbré pour l'heure du goûter

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises