

Couronne marbrée

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Four : 180°C
cuisson : 30 min

Le gâteau traditionnel marbré que j'ai fait un grand nombre de fois étant tout petit... Aujourd'hui une couronne revisitée pour le bonheur des enfants qui partent à l'assaut des murailles...

Ingrédients

- 3 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre mou
 - 3 cs de lait
 - 100 g de farine
- 100 g de fécule de maïs
- 1/2 paquet de levure alsa
- 50 g de cacao (1cs bombée)

Réalisation

Séparer les blancs des jaunes.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le beurre mou, puis la farine et la fécule, la levure et le lait. Battre les blancs en neige ferme et incorporer au mélange précédent. Verser les $\frac{3}{4}$ de la pâte dans un moule à savarin. Ajouter le cacao au reste de la pâte et mélanger. Verser cette préparation dans le moule et faire des marbrures dans la pâte au racloir. Cuire 30 min à 180°C. A la sortie du four, retourner sur une grille. Quand le gâteau est refroidi, commencer la découpe des créneaux qui fera apparaître le château. Piocher alors dans les caisses de jouets des enfants pour terminer la déco... Appeler alors les enfants pour voir leur réaction... Laisser les aller à l'assaut du gâteau !



<http://www.uneplacepourledessert.com>