



La Recette du mois de Septembre 2022

Mardi 13 septembre 2022

Moelleux marbré



La recette

Moelleux marbré

- 1) Avec tes parents, fais fondre le beurre dans une casserole.
- 2) Dans un récipient mélange les œufs le sucre et le beurre fondu.
- 3) Ajoutes ensuite le lait puis la farine et la levure. Mélanges bien.
- 4) Divises ta préparation en deux. Dans l'un de tes récipients, ajoutes la vanille liquide. Dans l'autre préparation ajoutes le chocolat que tu auras préalablement fondus.
- 5) Dans ton moule à cake, dispose une couche d'appareil à la vanille, puis une couche de chocolat et ainsi de suite. A l'aide d'un couteau et accompagné de tes parents, mélanges légèrement afin de créer de jolies marbrures.
- 6) Fais cuire ton gâteau au four pendant 35 à 40 minutes à 180°C.

C'est prêt, tu peux déguster !

Septembre
2022



M R S
mieux manger, mieux vivre
RHONE ALPES

Ingrédients :

pour 8 personnes environ.

- 75g beurre
- 150ml de lait
- 3 œufs
- 240g de farine
- 1 sachet de levure
- 150g de sucre
- 3g de vanille liquide



Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise, tu peux changer le chocolat par un autre parfum comme des fruits.

