

# LE GÂTEAU MARBRE



Voici les ustensiles dont vous allez avoir besoin :



Un saladier



Un fouet



2 bols



Un moule

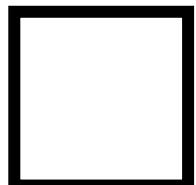
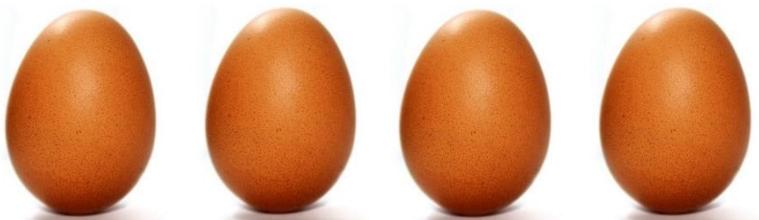


1 gobelet  
ou un petit verre



Une cuillère  
à soupe

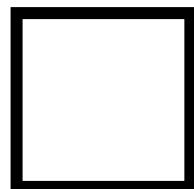
Pour réaliser la recette, il faut verser les ingrédients dans le saladier dans l'ordre qu'ils sont présentés sur la feuille suivante. A la fin de la recette, quand vous avez préparé une pâte au chocolat et une pâte à la vanille, il faut verser dans le moule les 2 pâtes en alternant une couche au chocolat, une couche à la vanille, une au chocolat, etc... ou alors une cuillère de chocolat, une de vanille, une au chocolat, etc... Le gâteau doit cuire 25 minutes à 180° (th. 6). Bonne séance de pâtisserie !!



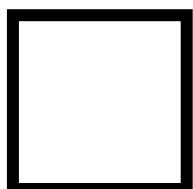
La moitié du verre



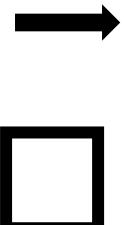
125 g



125 g



125 g



Faire fondre le beurre

Partagez la pâte en 2 dans 2 bols.

