

CAKE MARBRÉ EN BOCAL

Conservés ses gâteaux

INGRÉDIENTS :

- 200 g de sucre en poudre
- 120 ml de lait entier
- 350 g de farine
- 1 sachet de levure
- 5 oeufs
- 30 g de farine
- 200 g d'huile d'arachide
- 80 ml de jus d'orange naturel ou en flacon boisson
- 1 c. à s. de vanille liquide



x 8



15 min



40 min



Pas cher



Moyen

1. Beurrez et farinez les bocaux.
2. Dans un grand saladier, fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit clair et mousseux.
3. Ajoutez le lait, le jus d'orange et l'huile. Mélangez bien puis ajoutez en pluie la farine tamisée avec la levure. Mélangez afin de bien incorporer ces derniers éléments. Partagez la préparation au 2/3 et dans la plus petite partie ajoutez-y le cacao.
4. Remplissez la moitié à peine des bocaux de la préparation vanille, puis complétez pour arriver au niveau des 2/3 du bocal avec la préparation cacao. Avec une pique à brochette, faites des zébrures.
5. Déposez les pots sur une lèche-frites ou une plaque à pâtisser et mettez à cuire au four avec démarrage à froid pendant 40 minutes à 170°C.
6. Dès la cuisson finie, sortez-les, pot par pot. Vissez le couvercle aussitôt. Retournez le bocal comme pour les confitures. (Souvent le gâteau dépasse du pot. Appuyez sur le gâteau avec le couvercle puis vissez). Laissez refroidir puis retournez dans le bon sens pour stocker dans un endroit frais. Ces bocaux se conservent normalement 6 mois...

Source : www.750g.com