



Marbré au sucre de coco

Ingrédients

1 pot de yaourt nature **garder le pot comme mesure**

3 pots de farine

2 cc de levure chimique

1 pot et demi de sucre de coco

4 oeufs

3/4 de pot d'huile

cacao amer

Mélanger tous les ingrédients sauf le cacao amer

Prélever un peu de pâte et y incorporer le cacao amer selon votre goût

Verser la pâte nature dans le moule à cake beurré et fariné si besoin (j'ai utilisé le moule à bûche Demarle bien entendu pas de beurre ni farine)

Déposer des tas de pâte chocolaté sur le dessus

A l'aide d'une fourchette faire des mouvements circulaires du haut vers le bas pour "mêler" les deux pâtes

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche en veillant de ne pas toucher le moule