



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau marbré aux Chokotoff

Suite à mon [cake aux Chokotoff](#) qui a obtenu un grand succès, voici le marbré aux Chokotoff. Je ne vous présenterai plus les Chokotoff dont je vous ai déjà largement parlé [ici](#). C'est un gâteau idéal pour un goûter, très apprécié des petits et des grands...



INGREDIENTS :

200 g de beurre
3 gros œufs
200 gr de sucre
1 sachet de levure chimique
200 gr de farine
15 Chokotoff
2 càs de crème

PREPARATION :

Déballer les Chokotoff et les faire fondre à feu très doux dans la crème.
Préchauffer le four à 180°C.
Battre les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la farine, la levure, le sel et le beurre fondu.
Continuer de battre pour avoir un mélange bien lisse.
Diviser la pâte en 2 parts égales. Ajouter les Chokotoff fondus dans une moitié.
Verser en alternant les préparations dans un moule beurré ou en silicone.
Enfourner pour 30-40 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. La pointe doit ressortir sèche. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>