

Marbré Italien au Nutella

Le marbré italien on en voit fleurir sur tous les blogs. Moi j'ai choisi de le faire avec du Nutella à la place du cacao, mais après tout le Nutella c'est italien aussi !!
Cela donne un délicieux gâteau léger qui fera le bonheur des petits et des grands...



INGREDIENTS :

3 œufs
150 g de sucre
190 g de farine
62 ml d'huile (arachide)
1/2 sachet de levure
2 càs bombées de Nutella
62 ml de lait
vanille liquide

PREPARATION :

Battre en neige très ferme les 3 blancs d'œufs avec 75 g de sucre. Battre les 3 jaunes avec 75 g de sucre pendant 8 ou 10 minutes et ajouter le lait.

Ajouter ensuite la farine, la levure et l'huile. On obtient ainsi une pâte compacte et collante. Y incorporer délicatement le mélange blancs/sucre.

Diviser la pâte en 2 parties égales ; dans une ajouter le Nutella et dans l'autre un peu de vanille liquide.

Au centre d'un moule beurré ou en silicone, verse une grosse càs de pâte à la vanille, puis par-dessus une càs de pâte au Nutella et continuer ainsi en jusqu'à épuisement des pâtes.

Enfourner pendant 25 minutes à 180°C. Laisser ensuite dans le four éteint pendant 10 minutes supplémentaires.