

Quatre-quarts marbré au beurre noisette

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 200g de beurre
- 150g de sucre
- 4 œufs
- 200g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 10g de cacao en poudre sans sucre

Préparation

1. J'ai utilisé les noisettes hachées Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Laissez-le refroidir totalement jusqu'à avoir une texture crémeuse.
3. Ensuite, ajoutez le sucre puis les œufs un à un en mélangeant bien après chaque ajout.
4. Incorporez ensuite la farine et la levure.
5. Séparez la pâte en deux, et ajoutez le cacao en poudre dans une des deux parties.
6. Pochez les deux pâtes en alternance dans le moule à cake beurré et fariné ou chemisé avec du papier sulfurisé.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 50 minutes à 1 heure de cuisson, le cake est cuit quand la pointe d'un couteau ressort sèche.
8. Optionnel : pour le glaçage, mélangez de chocolat au lait avec 2 cuillères à soupe d'huile (de noisette, pépin de raisin ou tournesol) et quelques noisettes hachées, puis versez-le sur le cake totalement refroidi posé sur une grille.
9. Laissez cristalliser avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com