

DTL en famille

Le gâteau Marbré

1. Les ingrédients :

- $(\frac{5}{2} + \frac{2}{5} - \frac{28}{10}) \times 10$ yaourt nature.
- $(10 \times (-2) - (2+4) + (-2) \times (-3) + 9^2)$ g d'huile.
- $26 \times 10^4 \times 0,001$ g de sucre.
- Le dixième de 2,8 kg de farine.
- Le produit de 5 par 5 g de cacao non sucré.
- $8 - (5+2)$ sachet de levure.
- $17 + 6x = 12x - 1$ x Œufs.



Préchauffer votre four à $1,6 \times 10^2$ degrés.

II. La recette :

1. Mélanger le yaourt, l'huile et le sucre.
2. Ajouter la farine et la levure.
3. Ajouter les œufs, un par un .
4. Verser la moitié de la pâte dans un autre saladier et y ajouter le cacao.
5. Beurrer et fariner un moule à cake.

Y verser la moitié de la pâte blanche , puis la moitié de la pâte marron, recommencer.

Faire un aller-retour avec un couteau dans le sens de la longueur du moule pour mélanger les pâtes.

6. Enfourner pendant 2700 secondes , un peu plus selon le four.

A déguster en famille