

# Cake marbré



## Appareil vanille :

- 55 g de Farine T45
- 55 g de sucre semoule
- 4,5 g de levure chimique
- 9,5 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 62,5 g de YUMGO Blanc
- 30 g d'huile végétale
- 2,5 g de vanille liquide

## Appareil chocolat :

- 42,5 g de farine T45
- 55 g de sucre semoule
- 4,5 g de levure chimique
- 9,5 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 62,5 g de YUMGO Blanc
- 30 g d'huile végétale
- 12,5 g de poudre de cacao

## Préparation (pour chaque appareil) :

1. Mélanger les ingrédients secs et tamiser le tout (ne pas oublier le cacao pour l'appareil chocolat).
2. Dans un autre récipient, mélanger le YUMGO Blanc et le sucre.
3. Verser le mélange d'ingrédients secs et mélanger un tout petit peu.
4. Ajouter l'huile végétale et la vanille liquide (pour l'appareil vanille uniquement).
5. Mélanger au fouet puis terminer à la spatule pour obtenir un appareil bien homogène.
6. Préchauffer votre four à 180°C
7. Dans un moule, alterner deux couches de chaque appareil puis mélanger à l'aide d'un ustensile fin pour marbrer l'intérieur.
8. Cuire 40 minutes à 140°C