

マリーズ学校 L'ÉCOLE DE MARIE

マーブルケーキ Gâteau marbré



材料

サラダ油	150ml
グラニュー糖	200g
牛乳	150ml
卵	4個
バニラエキス	大さじ1
薄力粉	300g (175gと125g)
ベーキングパウダー	小さじ1x2
無糖カカオパウダー	25g

作り方

- ① オーブンを180度に予熱します。材料を事前に量っておきます。
- ② 1つの容器にサラダ油、グラニュー糖、牛乳と卵を入れて、泡立て器で混ぜます。
- ③ 生地を半分をもう一つの容器に入れます。
1つ目に、薄力粉の125グラム、カカオパウダーとベーキングパウダー小さじ1をふるいながら2回に分けて入れます。よく混ぜます。
2つ目に、薄力粉の175グラムとベーキングパウダー小さじ1を同じくふるいながら2回に分けて入れます。次にバニラエキスを加えて、よく混ぜます。
- ④ ケーキ型にバターを塗って、あれば薄力粉も少々ふるいます。スプーンで2つの生地を交互に落とし入れ、模様を作ります。串があれば、全部の生地を入れてから模様を完成させます。
- ⑤ 180度のオーブンで40分焼きます。焼き上がったら、少し冷やしておきます。

必要な道具

パウンドケーキ型(大)
容器 2個
量り
計量カップ
泡立て器
大さじ
小さじ
ゴムべら
オーブン

マーブルケーキ
Gâteau marbré



Ingrédients

de l'huile (neutre)	150 ml
du sucre	200 g
du lait	150 ml
des œufs	4
de l'extrait de vanille	1 cuillère à soupe
de la farine	175 g et 125 g
de la levure	2 x 1 cuillère à café rase
du cacao en poudre non sucré	25 g

Préparation

- ① Préchauffer le four à 180 degrés.
Mesurer et peser les ingrédients à l'avance.
- ② Dans un grand récipient, verser l'huile neutre, le sucre, le lait et les œufs, et mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.
- ③ Diviser la préparation en deux parts égales.
Dans le premier récipient, tamiser et verser en deux fois 175g de farine et une cuillère de levure. Ajouter ensuite l'extrait de vanille. Bien mélanger.

Dans le second récipient, ajouter de la même façon que précédemment 125g de farine, la levure puis le cacao en poudre. Bien mélanger.
- ④ Beurrer le moule à gâteau et saupoudrer un peu de farine si possible.
Verser à la cuillère les deux préparations alternativement (chocolat, vanille, chocolat), puis dessiner le motif. Cela peut se faire avec un pic en bois ou une baguette. Une fois le motif tracé, la préparation est finie.
- ⑤ Mettre au four à 180 degrés pendant environ 40 minutes.
Laisser refroidir un peu après la cuisson.

Matériel

un grand moule
rectangulaire
deux récipients
une balance
un verre mesureur
un fouet
une cuillère à soupe
une cuillère à café
une spatule
un four