



GÂTEAU MARBRÉ

sans sucre raffiné ni matière grasse

TEMPS DE PRÉPARATION: 10MIN TEMPS DE CUISSON: 40MIN

INGRÉDIENTS

- 150 g de compote sans sucres ajoutés
- 3 œufs
- 50 ml de lait de coco (ou autre)
- 80 g de sirop d'agave
- 125 g de farine de petit épeautre (ou farine de blé semi complète ou normale)
- 1 sachet de levure
- 20 g de cacao non sucré
- Vanille en poudre ou liquide

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un saladier, mélanger la compote et le sirop d'agave.
3. Ajouter les jaunes d'œufs, le lait de coco, la farine, la levure.
4. Monter les blancs en neige, et les incorporer très délicatement dans la préparation.
5. Séparer la préparation en deux, mettre dans l'une la vanille et dans l'autre le cacao.
6. Dans un moule à cake beurré (ou alors prenez un papier cuisson que vous humidifiez, essorez, pour lui faire prendre la forme du moule) Alterner les deux pâtes, puis passer une fourchette en travers pour faire le marbrage
7. Enfourner 30 à 40 min, la lame d'un couteau doit ressortir sèche.

BONNE DÉGUSTATION !