 **Gâteau marbré qui réjouit l'œil**


**Pour 8 Croquants-Gourmands**
Préparation : 30 mn - Cuisson : 1 h

**- 225 g de beurre** **- 250 g de sucre en poudre - 6 œufs - 450 g de farine
- 1 sachet de levure chimique - 1 càc d'extrait de vanille liquide
- 2 càs de cacao amer - 3 càs de lait - 1 pincée de sel - sucre glace**
**1 moule à kouglof ou un grand moule en couronne**

* Dissoudre le cacao dans le lait.
* Tamiser la farine et la levure.
* Beurrer le moule s'il n'est pas en silicone.
* Battre le beurre mou avec le sucre et le sel pour obtenir un mélange mousseux.
* Ajouter les œufs et fouetter longuement pour obtenir une préparation légère et homogène.
* Incorporer la farine et battre jusqu'à ce que tous les éléments soient bien incorporés.

**Préchauffer le four à 180°** (chaleur tournante)

* Laisser 1/3 de la pâte dans le bol du mixer et incorporer le cacao.
* Ajouter la vanille liquide dans la pâte blanche.
* Verser la moitié de la pâte blanche dans le moule.
* Recouvrir avec toute la pâte au cacao.
* À l'aide d'une fourchette mélanger légèrement les 2 pâtes sans enfoncer la fourchette trop profondément.
* Recouvrir avec le reste de la pâte blanche.
* Enfourner pour 1 heure en vérifiant la cuisson.
* Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler.
* Saupoudrer le gâteau froid de sucre glace.