

Cake marbré au caramel

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 6 personnes :

125 gr de beurre ramolli

125 g de farine

80 g de sucre en poudre

3 œufs

1/2 sachet de levure chimique

1 pot de crème de caramel beurre salé

Préparation :

Préchauffer le four à 180°. Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre pour faire blanchir le mélange.

Ajouter le beurre ramolli ou fondu, puis incorporer la farine, la levure et mélanger.

Séparer la pâte dans deux saladiers. Dans l' un des deux, ajouter le caramel et réaliser un mélange homogène.

Dans un moule à cake, verser les deux pâtes alternativement pour créer des marbrures, sans les mélanger .

Cuire durant 40 min à 180°. Laisser refroidir avant de démouler

