

## **LE CAKE MARBRÉ DE MAMAN**

1) j'explique ce que ce dessert signifie pour moi,

Cette recette est une célèbre recette de ma mère . Ella le fait depuis que je suis petite.

Cette recette me rappelle beaucoup de choses.

Ma mère faisait ce cake un peu tout le temps, pour les anniversaires, pour des jours spéciaux, ou juste comme ça . Parfois, elle le décore de différentes façons par exemple elle fait couler du chocolat fondant et met des Smartis ou du sucre glace (etc).

Moi, je l'aide presque tout le temps à faire ce gâteau, on a beaucoup de bons moments ensemble dans la cuisine avec ma maman et aussi parfois avec mon petit frère .

Le cake marbré est rond et au milieu il y a un trou.

Lorsqu'il est cuit, il est gonflé, le haut et bien cuit: on peut aussi voir les motifs de marbrures. Le haut, c'est ce que j'aime le plus car il est très croustillant(miam)!

Son odeur donne de l'appétit ! Une fois en bouche, on sent son goût savoureux, délicieux ,sucré, à la fois doux mais aussi croquant(le haut).

Ce cake est un régal !



(il ressemble à ça )

2)La recette du cake marbré de maman.

Ingrédients ;

- 4 œufs
- 2verres de sucres
- 1 verre de l'huiles de tournesol
- 1verre de lait
- 3verres de farines
- un sachet de sucre vanille
- un sachet de levure chimique
- cacao

préparation ;

-D'abord on mélange les œufs et le sucre après l'huiles , le lait , la farine ,le sucre vanille et la levure chimique.

Mon beure et farine le moule puis on verse un peu plus que la moitié du mélange .

On mélange le cacao avec le reste du mélange puis on le verse dans le moule, a l'aide d'un petit baton(ou autre chose)on fait des motifs .

- Enfourner à 160 degré pendant 1 heures environ.

-Prêt à déguster !