

## Le « marbré » du Veff

Séparer les jaunes des blancs

Battre les jaunes

Ajouter les 20cl d'huile

Le sucre

Battre pour mettre en mousse

Incorporer le sachet de sucre vanillée

Incorporer la moitié de la farine

Ajouter les 20cl de lait

Le reste de la farine

Les deux sachets de levure chimique

Faire un mélange onctueux

Incorporer délicatement les blancs battus en neige

Séparer la pâte obtenue en deux

Placer la partie 1 dans le moule préalablement beurré et légèrement fariné

Incorporer le cacao dans la partie 2 et placer dans le moule

Mettre au four thermostat 5,5 (170°) 1 heure