

# GATEAU MABRE DE MAXOU

Soumis par Coco  
02-06-2008

125 g de beurre mou - 200 g de sucre en poudre - 3 oeufs - 6 cuillères à soupe de lait - 250 g de farine - 1/2 sachet de levure - 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre - 1 cuillère à café d'extrait de vanille. Préchauffer le four à 180°. Mélanger au fouet, le beurre mou et le sucre - ajouter les 3 jaunes d'oeufs, le lait, la levure et la farine. Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte. Séparer le mélange en deux, ajouter le chocolat dans le 1er et la vanille dans le 2ème. Puis mettre une couche de vanille dans le moule, une seconde chocolat et mettre au four 40 mm. bon appétit

125 g de beurre mou - 200 g de sucre en poudre - 3 oeufs - 6 cuillères à soupe de lait - 250 g de farine - 1/2 sachet de levure - 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre - 1 cuillère à café d'extrait de vanille. Préchauffer le four à 180°. Mélanger au fouet, le beurre mou et le sucre - ajouter les 3 jaunes d'oeufs, le lait, la levure et la farine. Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte. Séparer le mélange en deux, ajouter le chocolat dans le 1er et la vanille dans le 2ème. Puis mettre une couche de vanille dans le moule, une seconde chocolat et mettre au four 40 mm. bon appétit