

Coccinelle

Ingrédients

Pour la pâte

110 gr de beurre mou

150 gr sucre

3 oeufs

150 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

1 cs de cacao

Pour le décor

pâte d'amande rouge et noire

nutella

Préparation du marbré

Mélanger au fouet électrique le beurre avec le sucre pendant 30 secondes

Ajouter 2 oeufs, 75 gr de farine, la levure et le sel

Fouetter à nouveau 30 secondes

Ajouter l'oeuf et la farine restante

Mélanger comme il faut

Répartir la moitié de la pâte en grosses cuillerées espacées dans le moule

Ajouter le cacao à la pâte restante et répartir de la même manière

Cuire four chaud 180° environ 30 mn à vérifier

Laisser reposer 5 mn et démouler sur une grille

Pour la déco

Étaler le nutella sur le gâteau pour faire adhérer la pâte d'amande (j'ai collé les coeurs avec un peu de nutella)



<http://atablecheznatt.canalblog.com>