

## Savane

### Ingrédients

250 gr de beurre mou  
1 sachet de sucre vanillé  
250 gr de sucre en poudre  
3 oeufs  
125 ml de lait  
325 gr de farine  
125 gr de maïzena  
1 sachet de levure chimique  
*Pour la pâte chocolatée*  
50 gr de cacao  
50 gr de Sucre  
4 cs de lait

Dans un saladier mélanger le beurre et les sucres

Ajouter les oeufs, la farine, la maïzena et la levure

Délayer avec le lait

Verser la moitié de la préparation dans le moule

Ajouter dans la pâte restante le cacao, le sucre et le lait

Mettre dans le moule

A l'aide d'une fourchette mélanger un peu la pâte

Cuire four chaud 180° environ 40 mn

