

Cakes marbrés en bocaux ... version Thermomix



Pour 9 pots de confiture (style "Bonne Maman") :

5 œufs

300 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

25 cl d'huile

12,5 cl de lait

375 g de farine

1 sachet de levure chimique

80 g de chocolat en poudre

Farine ou chapelure de biscuits pour les bocaux

- Mettre les œufs et les sucres dans le bol. Mixer 1 min / V.5.
- Ajouter l'huile et le lait. Mixer 1 min / V.5. Ajouter farine et levure. Mixer 1 min / V.3.
- Verser la moitié de la pâte dans un saladier et ajouter dans le bol, 80 g de chocolat en poudre . Mixer 1 min / V.3.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer et enrober les bocaux de farine ou de chapelure (soit environ 1 CC par pot).
- Répartir alternativement la pâte nature et chocolatée dans les bocaux jusqu'au 2/3 (c'est impératif !), car le gâteau va gonfler.
- Poser les bocaux sur le lèche-frite du four et enfourner pour 45 minutes à 180°C.
- Dès la sortie du four, fermer immédiatement les bocaux et les retourner (comme pour la confiture). Si la pâte a un peu dépassé du pot, presser un peu la pâte dans le pot et fermer (si la pâte dépasse trop, couper à ras du pot et fermer. Ça arrive, si on a rempli trop au départ !!!)
- Pour démouler, passer la lame d'un couteau tout autour du pot, entre le gâteau et le verre pour le décoller. Le retourner, taper un petit coup sur le fond du verre et ça sort tout seul.

