

Cake marbré au potimarron et chocolat praliné

Pour 10 à 12 cakes individuels

3 œufs

100g de sucre

200g de farine

1 sachet de levure chimique

100ml de lait

100ml d'huile de tournesol

100g de chocolat praliné

100g de purée de potimarron

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le chocolat praliné au micro onde.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la farine, la levure, le lait et l'huile, mélangez bien.

Séparez votre pâte en deux portions de même poids.

Incorporez à l'une la purée de potimarron et à l'autre le chocolat fondu.

Versez une cuillère de pâte au chocolat, puis une cuillère de pâte au potimarron en ainsi de suite dans les moules jusqu'à ce qu'ils soient remplis aux 3/4.

Enfournez à 200°C pendant 20-25 minutes.