

# *Cake marbré aux amandes et aux fraises*

## *Ingrédients*

### *Cake aux amandes*

*75g de farine*

*25g de poudre d'amandes*

*50ml de lait*

*50ml d'huile neutre*

*50g de sucre*

*1 œuf*

*1/2 sachet de levure*

### *Cake aux fraises*

*100g de farine*

*50ml d'huile neutre*

*75ml de coulis de fraise*

*50g de sucre*

*1 œuf*

*1/2 sachet de levure*

*Matériel:* *1 moule à savarin de 23cm de diamètre*

Préchauffez le four à 200°C.

Préparez le cake aux amandes: Fouettez l'œuf avec le sucre pour le faire blanchir, ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure, mélangez puis incorporez le lait et l'huile. Quand la pâte est homogène incorporez les amandes effilées, réservez.

Préparez le cake aux fraises: Fouettez l'œuf avec le sucre pour le faire blanchir, ajoutez la farine et la levure, mélangez puis incorporez le coulis de fraise et l'huile.

Versez les 3/4 de la pâte aux amandes dans le moule, puis par dessus versez la pâte au coulis de fraise et pour finir le restant de pâte aux amandes. Plongez un couteau à bout rond dans la pâte et faites quelques arabesques pour obtenir de belles marbrures.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.