

# *Marbré caramel vanille*

## *Ingrédients*

*250g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*(Poudre à lever de mon partenaire "la patelière")*

*90g de beurre demi sel*

*4 œufs*

*130g de ricotta*

*100g de sucre*

*150g de poudre de caramel*

*1 gousse de vanille*

Préchauffez le four à 160°C.

Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.

Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajoutez la ricotta et mélangez. Incorporez la farine, la levure et le beurre froid.

Séparez la pâte en deux portions de même poids. Dans la première incorporez la poudre de caramel et dans la deuxième le sucre et les graines de la gousse de vanille.

Versez la pâte dans le moule à cake en silicone (ou autre mais il faudra le chemiser avec du papier sulfurisé pour faciliter le démoulage) en alternant les couches à l'aide d'une cuillère à soupe (La pâte est un peu épaisse) et enfournez à 160°C pendant 50 minutes à 1 heure en entaillant la pâte dans la longueur au bout de 15 minutes de cuisson.

Laissez refroidir avant de démoulez