

MARBRÉS LÉGERS

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 Personnes)

- 150g Maïzena > 3 Oeufs
- 3CS Edulcorant > Sel
- 60g beurre allégé > 120g Lait écrémé
- 1 Sachet de Levure Chimique
- 1 CS Arôme vanille > Pâte à Tartiner WW
- (Facultatif : 40g de Sucre en poudre si vous trouvez les marbrés trop fades à votre goût)

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots :

- > Séparer les blancs des jaunes d'oeufs
- > Mettre les jaunes d'oeufs et l'édulcorant dans le bol
- > Insérer le fouet dans le bol
- > Fouetter 2 Min / Vitesse 4

Il faut que la préparation soit mousseuse

- > Mettre le beurre dans un récipient et le faire ramollir au Micro-onde 20 secondes
- > Rajouter dans le bol : le beurre ramoli, le lait, la Maïzena et la levure chimique

- > **Mélanger 1 Min / Vitesse 4**
 - > **Verser la préparation dans 2 saladiers à part égale**
 - > **Nettoyer et sécher le bol**
 - > **Insérer le fouet dans le bol**
 - > **Mettre le blanc d'oeuf et le sel dans le bol**
 - > **Fouetter 2 Min / Vitesse 4**
 - > **Diviser les blancs montés en 2 dans chaque saladier déjà réservés**
 - > **Mélanger les 2 préparations**
 - > **Verser la pâte à Tartiner dans un saladier et l'extrait de vanille dans l'autre**
 - > **Mélanger les 2 préparations**
 - > **Mélanger dans un moule à parts individuelles la pâte vanille et ensuite la préparation au chocolat et alterner les préparations dans les moules**
- (J'ai utilisé le moule à petits pains individuels WW)**
- > **Enfourner 30 Min à 180°C**