



Una variante del cake tradizionale: la marbré

Una variazione del cake tradizionale è il plum cake metà bianco e metà al cioccolato, chiamato **marbré**. Per la marbré è necessario fare due impasti, uno al cacao e l'altro normale, e unirli senza miscelare troppo.

Ingredienti	
Farina	200 g
Burro	180 g
Zucchero	200 g
Latte	50 ml
Uova	3
Lievito per dolci	1 bustina
Cacao amaro	30 g
Vanillina	1 bustina
Zucchero a velo	q.b.

Procedimento

- Mettere le uova e il burro, sciolto precedentemente a bagnomaria e raffreddato, in una bacinella, montarli con le fruste e poi aggiungere lo zucchero continuando a mescolare.
- Aggiungere la farina setacciata con il lievito alternandola con il latte tiepido, cercando di mantenere il composto morbido e omogeneo.
- Unire la vanillina e poi trasferire metà del composto in un'altra bacinella.
- Unire in una delle due il cacao setacciato e mescolare bene.
- Imburrare e infarinare uno stampo rettangolare da plum cake e poi versare i due composti a cucchiaiate.
- Cuocere in forno caldo a 180 °C per 30 minuti circa.
- Quando il plum cake si è raffreddato, spolverare con zucchero a velo.

