**Matériel :**

* Terrine
* Spatule
* Bol
* Fouet
* Moule à cake
* Pinceau

**Ingrédients : pour 6 personnes**

* 125g beurre
* 200g sucre
* 3 œufs
* 6 c à s de lait
* 200g farine
* 1 paquet levure chimique
* 25 g cacao

**Technique :**

* Chauffer le four
* Mettre le beurre et la farine dans la terrine, faire très légèrement tiédir le tout. Travailler vigoureusement à la spatule pour obtenir un mélange de consistance légère et crémeuse
* Ajouter les jaunes d’œufs, le lait, la farine, la levure
* Battre les blancs en neige ferme, les joindre à la pâte
* Diviser la pâte en deux parties. Parfumer l’une à la vanille, l’autre au cacao
* Beurrer un moule à cake. Mettre les pâtes dans le moule en alternant : une cuillère de l’une, une cuillère de l’autre
* Cuire à four modéré (190°C), environ 40 min. Démouler sur grille.

