

Marbrés italiens vanille butterscotch



(pour 7 individuels)

2 œufs
80 g sucre
125 g farine
30 ml huile
40 ml d'eau (ou de lait)
½ sachet de levure
2 cs de caramel butterscotch
graines d'1/2 gousse de vanille
¼ cc de vanille liquide

Montez les blancs en neige avec 40 g de sucre.

Fouettez les jaunes et 40 g de sucre pendant 5 minutes. Versez l'eau, puis ajoutez la farine, la levure et l'huile.

Incorporez délicatement les blancs.

Séparez la pâte en deux.

A l'une des moitiés, ajoutez les graines de vanille et la vanille liquide. A l'autre, ajoutez le caramel.

Préchauffez le four à 180 °C.

Déposez une cuillère à café d'une des pâtes au fond et au centre du moule. Versez une cuillère à café de l'autre pâte au centre de celle-ci, puis continuez à superposer les cuillères de pâte par alternance jusqu'à épuisement.

Faites cuire 20 minutes à 180 °C puis 10 minutes à four éteint.

