



## GÂTEAU AUX TROIS COULEURS

Par recettes.qc.ca

### INGRÉDIENTS

- ☐ 1/2 tasse margarine molle
- ☐ 1 tasse sucre
- ☐ 2 oeufs
- ☐ 2 tasses farine tout usage
- ☐ 1 pincée sel
- ☐ 2 cuillères à thé poudre à pâte
- ☐ 1 tasse lait
- ☐ 1 cuillère à thé essence de vanille
- ☐ 2 cuillères à table cacao
- ☐ colorant alimentaire rouge

|             |            |
|-------------|------------|
| PRÉPARATION | 15 minutes |
| CUISSON     | 35 minutes |
| MACÉRATION  | 5 minutes  |
| TOTAL       | 50 minutes |
| PORTION(S)  | 8 portions |
| CRÉDITS :   | Viviane02  |

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

#### ÉTAPE 2

Dans un bol, mélanger ensemble la margarine, le sucre, les oeufs, la farine, le sel, la poudre à pâte, le lait et l'essence de vanille.

#### ÉTAPE 3

Séparer la pâte en trois.

#### ÉTAPE 4

Mettre le cacao dans la première partie. Mélanger. Verser dans le fond d'un moule à cheminée de 8 1/2 po (21 cm) graissé et fariné.

#### ÉTAPE 5

Déposer la deuxième partie telle quelle sur la première.

#### ÉTAPE 6

Mélanger le colorant rouge à la troisième partie et déposer sur la pâte blanche.

**ÉTAPE 7**

Mettre au four préchauffé à 350°F (180°C) pour 35 min.

**ÉTAPE 8**

Sortir du four et laisser reposer 5 min. Démouler sur une grille et faire refroidir.

**ÉTAPE 9**

Glacer avec un glaçage au chocolat.

**NOTE(S) DE L'AUTEUR :**

Servir avec crème fouettée et coulis de fraises si désiré ou un pouding au tapioca.

On peut remplacer la margarine par un mélange de shortening végétal et de margarine ou encore par du beurre.