

Damier

Ingrédients

500 gr de farine avec levure incorporée

400 gr de sucre

225 gr de beurre fondu

310 ml de lait

4 oeufs

arôme vanille

chocolat en poudre amer

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, les oeufs, le lait et le beurre

Diviser la pâte en deux parties dont une un peu plus importante

Dans la part moins important mettre l'arôme vanille et dans l'autre le chocolat

Pour la préparation à la cuisson je vous mets des photos plus simple que des explications

Préparation chocolatée à faire deux fois (retirer la grille avant cuisson)



Préparation vanillé



Cuire chaque gâteau environ 30 mn

Déposer dans un plat de service un gâteau le plus chocolaté

Etaler du nutella

Déposer le gâteau vanillé

Etaler du nutella

Mettre le dernier gâteau chocolaté

Pour la déco c'est selon votre choix soit laisser tel quel, recouvert d'une ganache chocolat ou bien comme moi avec de la pâte à sucre cacaotée

