

MARBRÉ D'ANNIVERSAIRE

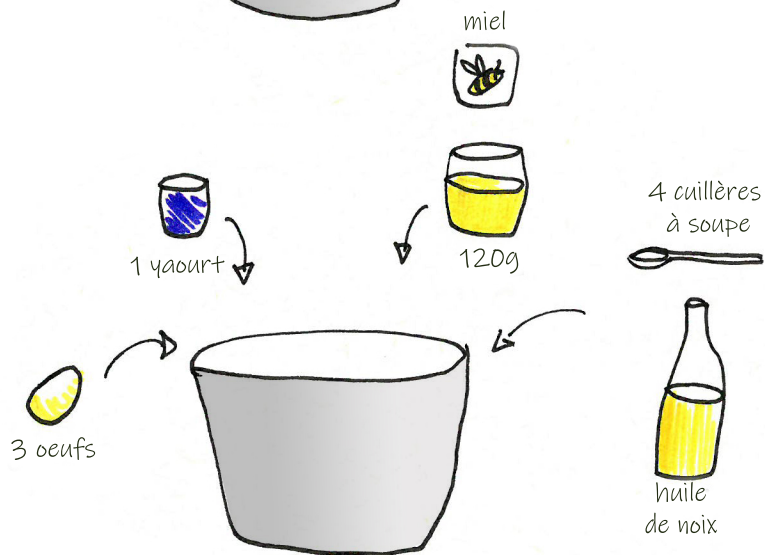
1

Mélanger tous les ingrédients secs



2

Rajouter les ingrédients humides et mélanger



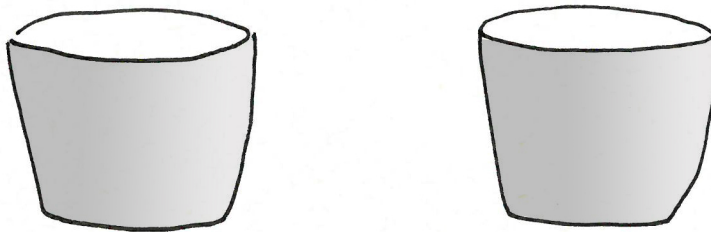
3

PARTAGER EN DEUX LA PRÉPARATION



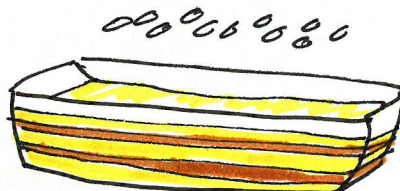
4

Parfumer les 2 préparations



5

Alternier les 2 préparations dans un moule beurré et fariné



6

Parsemer d'amandes effilées

45min à 180°C