

**Petits marbrés choco cannelle**

**Ingrédients**

**250 g de beurre mou**  
**4 œufs**  
**250g de farine**  
**200g de sucre roux**  
**1 càs de miel liquide**  
**1 sachet de levure chimique**  
**1 càc de cannelle en poudre**  
**2 càs de cacao**  
**Zeste haché d'un citron**  
**1 pincée de sel fin**

Il est recommandé d'utiliser un moule à mini cakes garni de petites caissettes pour une jolie présentation

Préchauffer le four à 180°

Battre beurre et sucre roux au batteur électrique. Ajouter la càs de miel puis ajouter les 4 œufs un par un en continuant de battre.

Mélanger ensuite farine, levure et sel et ajouter à la pâte à travers un tamis. Continuer de battre puis ajouter le zeste de citron.

Diviser ensuite la pâte en deux parties égales. Ajouter la cannelle dans l'une d'elles et le cacao dans l'autre.

Disposer les caissettes dans les moules et les remplir avec les pâtes de deux couleurs différentes côte à côte (elles se mélangeront légèrement à la cuisson pour un effet « marbré »).

Enfourner à mi hauteur à 180° pour 20 mn

Il est recommandé de ne pas utiliser la position chaleur tournante du four pour la pâtisserie pour éviter de dessécher les gâteaux.