



Gâteau Zèbre

Ingredients

250g d'huile
325g de farine
220g de sucre
100g de lait entier
4 oeufs
15g de cacao non sucré
2cuillère à café de levure chimique
1cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

Dans un récipient mélanger ensemble l'huile, le sucre, le lait et les oeufs.

Peser la préparation et la diviser en 2

Dans la 1ère moitié ajouter 175g de farine, l'arôme de vanille et 1 càc de levure, bien mélanger puis laisser de côté

Dans la seconde moitié ajouter le reste de la farine, le cacao et 1 càc de levure, mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse

Préchauffer le four à 180°C

Dans le milieu du moule mettre 3 cuillères à soupe de la 1ère pâte, puis au-dessus 3 cuillères à soupe de la seconde pâte ... jusqu'à la fin des 2 pâtes

Mettre au four environ 40 minutes