



Gâteau Zèbre

Ingredients

250g d'huile

220g de sucre

100g de lait entier

4 oeufs

325g de farine

15g de cacao non sucré

2cuillère à café de levure chimique

1cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

Dans le mettre l'huile, le sucre, le lait et les oeufs 25s/vitesse 3.5

Peser votre pâte et la diviser en 2

Verser la 1ère moitié dans le bol avec 175g de farine, l'arôme de vanille et 1 càc de levure 20s/vitesse 2.5, et la mettre de côté dans un saladier

Verser le reste de la pâte dans le bol avec 150g de farine, le cacao et 1 càc de levure 20s/vitesse 2.5

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