

Le Zebra Cake



Avez-vous déjà entendu parler du Zebra Cake? Du gâteau zébré ou encore du gâteau tigré? Si oui tant mieux, sinon aujourd'hui je suis là pour vous le présenter!

Le Zebra Cake est un gâteau aussi bon que beau 😊 Pas trop de blabla, passons à la recette!

Ingredients

250 ml d'huile de tournesol (Oui ce gâteau n'est pas "light" du tout!)

250 g de sucre en poudre

100 ml de lait

4 œufs à température ambiante

1 cuillère à café d'extrait de vanille (ou un sachet de sucre vanillé)

300 g de farine

1 cuillère à café de levure

25 g de cacao en poudre non sucré

Préparation

Beurrez et farinez un moule rond

Dans un grand saladier, mélangez l'huile, le sucre, le lait et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène (n'utilisez pas de batteur électrique afin de ne pas introduire de bulle dans le mélange).

Divisez la préparation en deux parts égales.

Dans l'une, ajoutez 175 g de farine avec ½ cuillère à café de levure chimique et une cuillère à café d'extrait de vanille (ou le sucre vanillé), bien mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.

Dans l'autre, ajoutez la farine restante (125 g) avec ½ cuillère à soupe à café de levure, puis ajoutez le cacao amer, mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans le centre du moule versez alternativement deux cuillères à soupe de chaque pâte (l'une sur l'autre) puis répétez l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte va s'étendre toute seule petit à petit. Enfournez pour 40 minutes environ (en surveillant bien, sans ouvrir le four), puis vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche.

Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler, de couper et de voir vos "zébrures"!



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>