

# Gâteau Zèbre



## Il te faut:

- 4 oeufs à température ambiante
- 300gr. de farine
- 250gr. de sucre en poudre ou sucre semoule
- 25gr. de cacao amer ou poudre de cacao non sucrée
- 25cl. d'huile de tournesol
- 100ml. de lait
- 1 c. à c. de levure
- 1 c. à c. d'extrait de vanille ou vanille liquide

## Marche à suivre:

- Beurrez et farinez votre moule.
- 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 175g de farine avec 1/2 cuillère à café de levure chimique et une cuillère à café d'extrait de vanille, mélangez bien afin d'obtenir une préparation homogène
- Dans l'autre, ajoutez la farine restante (125g) avec 1/2 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 Th.6.
- 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 30 à 40 minutes en surveillant bien, puis vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche.
- Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

