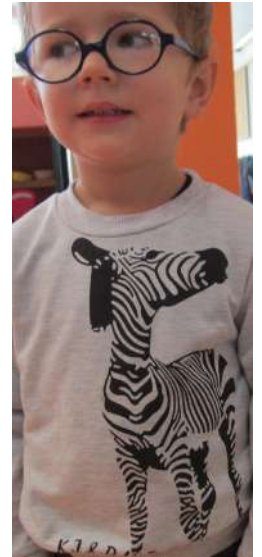


Gâteau zèbré

Ingrédients :

- 4 œufs
- 300g. de farine
- 250g. de sucre en poudre
- 25g. De cacao en poudre (non sucré)
- 25 cl. d'huile (tournesol)
- 100 ml. de lait
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille.



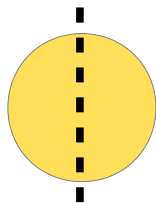
Préparation :

- Mélanger l'huile, le sucre, le lait et les œufs afin d'obtenir un mélange homogène (n'utilisez pas de batteur).



- Divisez la préparation en 2 parts égales. Dans l'une, ajoutez 175g de farine, 1/2 cuillère de levure, 1 cuillère d'extrait de vanille.

- Dans l'autre, ajoutez le reste de farine (125g), 1/2 cuillère de levure, et 250g. de cacao .



Mélangez bien



- Dans le centre du moule (graissé et fariné), versez alternativement 2 cuillères à soupe de chaque pâte (l'une sur l'autre, la pâte va s'étendre toute seule peu à peu), jusqu'à épuisement des pâtes.

- Enfournez (four préchauffé à 180°, thermostat 6). Cuire 30 à 40 min. (vérifiez la cuisson avec un couteau). Démoulez et laisser refroidir.

