

## RECETTE DU GÂTEAU ZÉBRÉ

INGRÉDIENTS (pour un moule rond de 24 cm de diamètre) :

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

### **Préparation :**

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 175 g de farine avec avec 1/2 cuillère à café de levure chimique et une cuillère à café d'extrait de vanille, bien mélanger afin d'obtenir une préparation homogène

Dans l'autre, ajoutez la farine restante (125 g) avec 1/2 cuillère à café de levure chimique, 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 bien remplie 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

Enfoumez pour 40 minutes environ (30 mn pour moi !) 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

### CONSEILS/SUGGESTIONS :

Pour plus de facilité lors de l'étape des zébrures, remplissez deux poches de chaque préparation et alterner les couches dans le moule

