Gâteau Zèbre

Ingredients
250g d'huile
325g de farine
220g de sucre
100g de lait entier
4 oeufs
15g de cacao non sucré
2cuillère à café de levure chimique
1cuillère à café d'arôme vanille

Étape de la recette

Dans un rcipient mlanger ensemble l'huile, le sucre, le lait et les oeufs.

Peser la prparation et la diviser en 2

Dans la 1re moiti ajouter 175g de farine, l'arme de vanille et 1 cc de levure, bien mlanger puis laisser de ct

Dans la seconde moiti ajouter le reste de la farine, le cacao et 1 cc de levure, mlanger jusqu' obtenir une pte bien llisse

Prchauffer le four 180C

Dans le milieu du moule mettre 3 cuillres soupe de la 1re pte, puis au-dessus 3 cuillres soupe de la seconde pte ... jusqu' la fin des 2 ptes

Mettre au four environ 40 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr