

Gâteau Zèbre

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

Étape de la recette

Dans le mettre l'huile, le sucre, le lait et les oeufs 25s/vitesse 3.5

Peser votre pte et la diviser en 2

Verser la 1re moiti dans le bol avec 175g de farine, l'arme de vanille et 1 cc de levure 20s/vitesse 2.5, et la mettre de ct dans un saladier

Verser le reste de la pte dans le bol avec 150g de farine, le cacao et 1 cc de levure 20s/vitesse 2.5

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