



Gâteau zébré



Ingrédients :

- Oeufs : 6.
- Huile de tournesol : 30 cl.
- Sucre : 375 g.
- Lait : 15 cl.
- Levure chimique : 1 sachet.
- Farine : 450 g (260 g et 190 g).
- Cacao en poudre non sucré : 38 g.

Technique :

- Battre les œufs, ajouter le sucre puis le lait et l'huile.
- Dans 1 saladier, verser 260 g de farine et ajouter ½ sachet de levure, mélanger.

Incorporer la moitié de la préparation liquide.

- Dans 1 autre saladier, verser 190 g de farine, ½ sachet de levure et le cacao, mélanger. Incorporer le reste de préparation liquide.
- Graisser un moule de 23 ou 25 cm de diamètre et préchauffer votre four à 170°C.
- Mettre une cuillère de pâte claire au centre du moule puis une cuillère de pâte foncée au centre de la pâte claire et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.
- Cuire environ 1h10 à 170°C, temps de cuisson à adapter à votre four et à la taille de votre gâteau. J'ai préféré une cuisson douce, vous pouvez faire cuire votre gâteau à 180°C mais, il faudra réduire le temps de cuisson. Le gâteau est cuit quand la pointe d'un couteau plantée dans celui-ci ressort sèche.
- Laisser refroidir dans le moule puis démouler.



NB : sur mes photos, la bosse du gâteau est coupée, car j'avais besoin d'un gâteau bien plat pour réaliser un gâteau décoré pour Halloween. On peut d'ailleurs voir, que même de haut, le visuel du gâteau coupé est joli, que du bonheur je vous dis !

Source recette : <http://www.auxdelicesdupalais.net/zebra-cake-le-gateau-zebre.html>

Cécile Chalon-Chevrault alias Cécile CC

<http://www.mesgateauxrigolos.over-blog.com>

<http://www.chic-choc-cake.fr>