

Zébra cake ou cake zébré

Pour 8 pers.

Préparation : 50 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients

- **Pâte vanille**
- 125 ml d'huile de tournesol
- 50 ml de lait
- 2 œufs
- 125 g de sucre
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 175 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

- **Pâte chocolat**
- 50 ml de lait
- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 175 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 25 g de cacao non sucré
- 1 pincée de sel

Ustensiles

1 moule à manqué

Préparation

1. Beurrer et fariner un moule à manqué.
2. Dans un premier saladier, préparer la pâte à la vanille en mélangeant d'abord, l'huile, le lait, les œufs, le sucre et l'extrait de vanille. Puis ajouter ensuite la farine, la levure chimique et la pincée de sel.
3. Dans un 2ème saladier, préparer la pâte au chocolat, en mélangeant les ingrédients comme précédemment, mais en ajoutant le cacao en poudre avec la farine.
4. Préchauffer le four à 180 °C.
5. Verser au centre du moule 1 cuillère à soupe de pâte vanille, puis 1 cuillère à soupe de pâte chocolat et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. La pâte s'étalera toute seule et remplira le moule.
6. Enfourner pour 40 min. environ en surveillant. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, si la lame ressort propre c'est cuit.
7. Démouler et laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Conseils

Pour avoir des zébrures fines ajouter 1 cuillères à soupe de pâte à chaque fois, pour avoir des zébrures plus épaisses et aller plus vite, vous pouvez mettre 2 cuillères à soupe à chaque fois.