

# Zebra Cake



## Les ingrédients pour un moule de 18cm

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 50ml de lait
- 125ml d'huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à café de vanille
- 150g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 15g de cacao non sucré

## La recette

- Dans un récipient, fouetter le sucre et les œufs
- Ajouter l'huile et le lait, et mélanger
- Diviser la préparation dans 2 récipients (environ 180g de pâte chacun)
- Dans la première, y ajouter la moitié d'une cuillère à café de levure chimique, la vanille et 90g de farine
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
- Dans la deuxième préparation, ajouter la moitié d'une cuillère à café de levure chimique, le cacao et 60g de farine
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
- Huiler votre moule et le recouvrir de papier cuisson
- Au centre du moule, verser une cuillère à soupe de pâte vanillée, puis une de pâte chocolatée, puis une de pâte vanillée, puis une de pâte chocolatée jusqu'à épuisement des deux préparations
- Les cercles de pâtes vont s'étaler et s'élargir au fur et à mesure
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C durant 30min jusqu'à ce que le gâteau soit cuit à cœur, planter une lame de couteau pour être sûr, elle doit ressortir sèche
- Ce gâteau se conserve 48h à température ambiante