

Gâteau zébré

recette du site Miss Malakoff

Ingrédients du gâteau zébré :

4 Œufs

250 gr de Sucre

25 cl de Lait

25 cl d'huile

De l'arôme amande ou de la vanille liquide

400 gr de Farine à gâteau

1 Sachet de levure chimique

Cacao en poudre: 2 cuillères à Café + 60 Gr de Chocolat Pâtissier

Instructions

Préparation du gâteau zébré:

Préchauffer le four à 180 ° C. Beurrer et fariner un moule à gâteau de 23 cm de diamètre.

Faire fondre le chocolat aux micro-ondes pendant 30 secondes et mettre de côté.

Avec un fouet, battre le sucre et les œufs dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

Ajouter le lait, l'huile et fouetter jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Dans un autre bol, mélanger la farine et la levure chimique. Incorporer le mélange de farine-levure dans votre appareil (œufs, sucre...), en battant juste assez pour incorporer les ingrédients (l'idée est de ne pas battre trop pour ne pas ajouter de l'air dans le mélange, peut être battu avec un fouet manuel).

Diviser le mélange en deux parties égales, ajouter dans un l'essence d'amande ou vanille et dans l'autre la poudre de cacao et le chocolat fondu.

Dans le moule beurré et fariné verser au centre 3 cuillères à soupe du mélange blanc et placer par-dessus immédiatement 3 cuillères à soupe du mélange chocolat, faites ainsi simultanément jusqu'à épuisement des deux mélanges.

Important : ne pas essayer de secouer le moule, la pâte va s'étaler progressivement.

Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir pendant 15 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille. Vous pouvez décorer le dessus avec du sucre glace.