

Cake zébré

INGRÉDIENTS

Œufs 4

Farine 300gr

Sucre 200gr

Huile 150ml

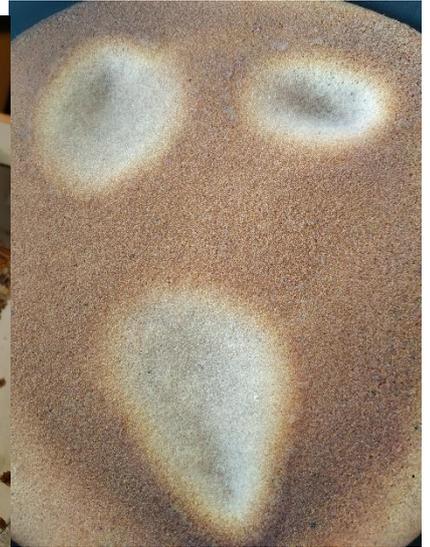
Lait 150ml

cacao 2cs

Levure chimique 2cs

Pincée de sel 1pincée

Eau 2cs



ETAPES

Mettre les œufs et le sucre dans un saladier.

Fouetter au batteur électrique.

Ajouter le lait et l'huile.

Mélanger à petite vitesse.

Ajouter la levure, le sel et la farine.

Mélanger tranquillement.

Diviser la pâte en 2.

Ajouter le cacao dans une moitié.

Ajouter 2 c.à s. d'eau.

Mélanger à nouveau.

Déposer de la préparation au cacao dans le fond d'un moule rond.

Prendre 2 cuillères à soupe.

Déposer un disque de pâte de l'autre couleur avec des cuillères.

Enfourner 35 mns à 180°