



Cuisinelove.com
Les plaisirs de la table !

Concours 2010

Le gâteau zébré de Solange

Concours 2010

Ingrédients:

- 6 œufs
- 200 gr de sucre
- 200 gr de sucre (pour blanc d'œuf)
- 375 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de cacao (Van Houten)
- 1 petit verre eau tiède
- 1 petit verre d'huile

- Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc
- Ajouter les verres d'eau et d'huile, puis la farine et la levure
- Battre les œufs en neige puis ajouter le sucre
- Mélanger le tout avec un fouet
- Partager la pâte en 2, ajouter le cacao à 1 partie
- Verser dans un moule beurré, en commençant au milieu du moule, 2 cuillères à soupe de pâte blanche puis 1 cuillère à soupe de pâte chocolatée, ainsi de suite
- Cuire à 160 degrés pendant 1 heure (Four préchauffé).



Bon appétit !

