

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

.Préparation

Pour 8 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson environ 30/40 minutes

Beurrez et farinez un moule rond de 24 cm de diamètre.

Dans un grand saladier, mélangez l'huile, le lait et les oeufs jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène (n'utilisez pas de batteur électrique afin de ne pas introduire de bulle dans le mélange).

Divisez la préparation en deux parts égales.

Dans l'une, ajoutez 175 g de farine avec une 1/2 cuillerée à café de levure chimique et une cuillerée à café d'extrait de vanille, bien mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.

Dans l'autre, ajoutez la farine restante (125 g) avec 1/2 cuillerée à café de levure chimique, puis ajoutez le cacao amer, mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Dans le centre du moule versez alternativement deux cuillerées à soupe bien remplie de chaque pâte (l'une sur l'autre) puis répétez l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte va s'étendre toute seule petit à petit.

Enfournez pour 30/40 minutes environ en surveillant bien, puis vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Source de la recette
"Perle en sucre"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Belle présentation, les zébrures sont bluffantes.
Facile à réaliser, les enfants vont adorer.
Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise ou d'une crème chantilly.

Ajouter un commentaire



GATEAU ZEBRE



Ingrédients

250 ml d'huile
de tournesol
250 g de sucre
en poudre
100 ml de lait
4 oeufs à température
ambiante
1 cuillerée à café
d'extrait de vanille
300 g de farine
1 cuillerée à café
de levure
25 g de cacao en poudre
non sucré

