

GÂTEAU ZÉBRÉ

MES INGRÉDIENTS



200 g de sucre blond de canne



150 g de beurre demi-sel ramolli



4 œufs



200 g de farine de blé



1 sachet de levure chimique



3 cuillères à soupe de cacao non sucré



2 cuillères à soupe d'eau



1 cuillère à café d'extrait de vanille

J'allume le four à 180°C.

Dans un saladier, **je fouette** le sucre et le beurre ramolli.

CRAC, **je casse** les œufs au-dessus du saladier et **je fouette** de nouveau.

HOP, j'**ajoute** la farine et la levure chimique.

Je **divise** ma préparation en deux et **je la répartis** dans deux saladiers différents.

Dans le premier saladier, j'**ajoute** le cacao en poudre avec 2 cuillères à soupe d'eau, et dans l'autre saladier, **je verse** la vanille.

Pour faire mes beaux motifs de zèbre, **je dépose**, au centre d'un moule à gâteau rond déjà beurré, 1 grosse cuillère à soupe de pâte à la vanille.

J'**attends** que la pâte s'étale en cercle, puis **je dépose** au centre de ce cercle 1 cuillère à soupe de pâte au cacao.

Je recommence l'opération jusqu'à ne plus avoir de pâte !

Je fais cuire mon gâteau au four pendant environ 40 minutes et **je le laisse un peu refroidir** avant de le goûter !