

# GÂTEAU ZÉBRÉ



## Ingrédients :

1- 4 œufs 

2- 250 g de sucre en poudre 

3- 25 cl d'huile 

4- 1 sachet de levure 

5- 300 g de farine 

6- 25 g de poudre de cacao 

7- 10 cl de lait 

8- 1 cuillère à café de vanille liquide 

9- Un peu de beurre 

## Matériel :

1- Moule à gâteau rond 

2- Deux saladiers 

3- Un fouet 

4- Une cuillère à soupe 

5- Un four 

6- Un verre 

## Préparation :

1- Beurrer le moule à gâteau



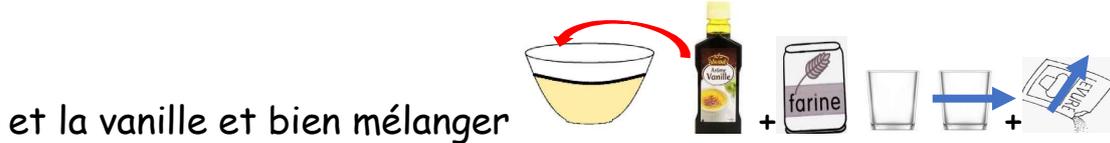
2- Dans le saladier mélanger l'huile, le sucre, le lait, les œufs avec l'aide du



3- Quand le mélange est bien lisse séparer la pâte en deux parties égales



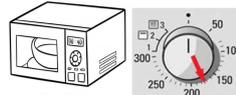
4- Dans la première partie ajouter 175 g de farine, la moitié de la levure



5- Dans l'autre préparation ajoutez le reste de farine et de levure puis le



6- Préchauffer le four à 180° thermostat 6



7- Déposer au milieu du moule deux cuillères à soupe de la pâte à la vanille



8- Répéter la même chose jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pâte

9- Faire cuire pendant 30 à 40 minutes.

