

Gâteau zébré

Ingrédients (pour 2³ personnes)

- 200 000 × 0,001 ml d'huile de pépin de raisin
- $50 \times 4 + 40 \div 2$ g de sucre en poudre
- 10 % d'1 L de lait
- $\frac{16}{4}$ œufs à température ambiante
- $\frac{8}{8}$ cuillère à soupe d'extrait de vanille
- **Le dixième** de 3 kg de farine
- **La différence** entre 7 et 5 cuillères à café rase de levure
- **Le produit** de 5 par 5 g de cacao en poudre non sucré



Instructions

- ✓ Beurrez et farinez votre moule.
- ✓ Dans un grand récipient, mélangez l'huile, le sucre, le lait et les œufs jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène (évitiez d'utiliser un batteur électrique afin de ne pas introduire trop d'air dans le mélange).
- ✓ Divisez la préparation en deux parts égales.
- ✓ Dans l'une, ajoutez **60 % des 300 g** de farine avec 1 cuillère à café rase de levure chimique et une cuillère à soupe d'extrait de vanille puis mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.
- ✓ Dans l'autre, ajoutez les **40 % de farine** restante avec 1 cuillère à café rase de levure chimique, puis ajoutez le cacao amer et mélangez afin d'obtenir une préparation homogène.
- ✓ Préchauffez le four à $1,8 \times 100^\circ \text{ C}$
- ✓ Dans le centre du moule versez alternativement trois cuillères à soupe bien remplies 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 et former une sorte de cible.
- ✓ Enfournez pour $\frac{2}{3}$ h environ (il s'agit d'une durée moyenne pouvant varier suivant les fours), puis vérifiez la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche (dans le cas contraire, prolongez la cuisson).
- ✓ Démoulez et laissez refroidir sur une grille

