

Recette du gâteau zébré

Ingrédients (pour **2³** personnes)

- **200 000 × 0,001** ml d'huile de pépin de raisin
- **50 × 4 + 40 : 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



Préparation :

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 (*évit*ez 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 × 100 °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.

