

Un gâteau zébré



La liste de courses

- 3 œufs
- 70 g de yaourt
- 100 g de sucre
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 60 g d'huile de tournesol
- 2 cuillères de cacao en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Étape 1

Préchauffe le four à 180°C. Sépare les blancs des jaunes d'œufs. Mélange les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Étape 2

Ajoute le yaourt, la farine, la levure et l'huile. Mélange bien.

Bats les blancs en neige et incorpore-les délicatement au mélange.

Étape 3

Divise la pâte en deux. Dans une des deux, ajoute le cacao. Et dans l'autre ajoute la vanille. Mélange bien.

Étape 4

Maintenant remplis le moule de cette manière : verse une cuillère de pâte au cacao au centre du moule. Verse par dessus une autre de pâte à la vanille. Continue jusqu'à épuisement des deux pâtes.

Pour finir

Place la grille à mi-hauteur dans le four, et fais cuire 40 minutes.

Attends que le gâteau soit froid pour le démouler.