

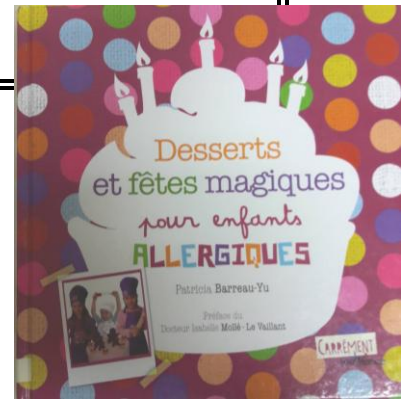
LE GÂTEAU ZEBRE



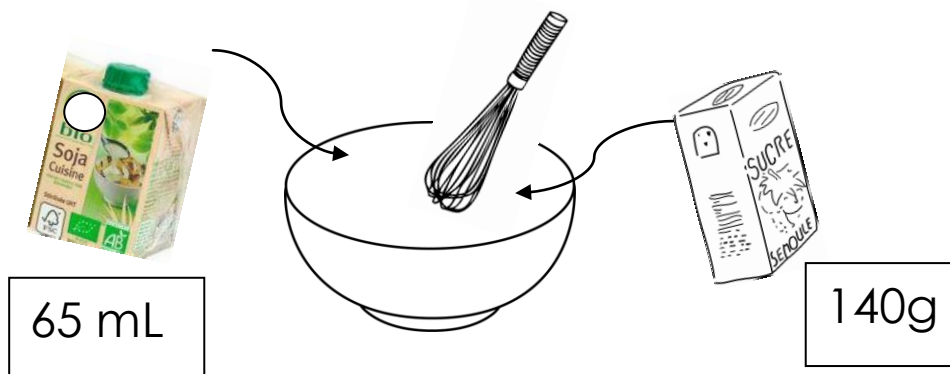
Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

Ingrédients pour 6 personnes :

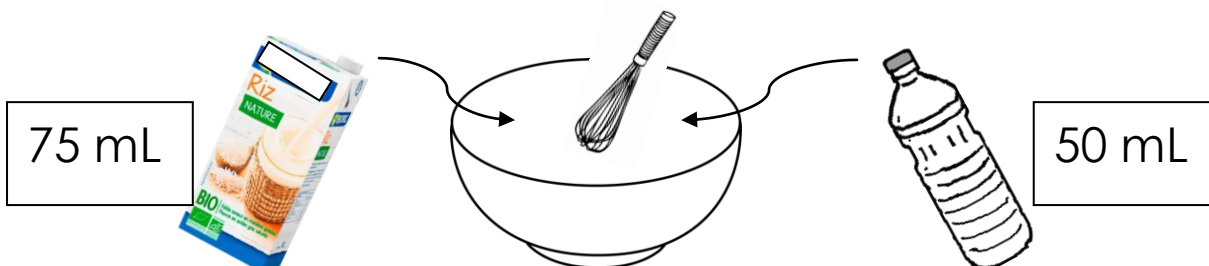
- 200 g de farine de blé
- 65mL de crème de soja BIO (soja cuisine)
- 50mL d'huile de tournesol
- 140g de sucre cassonade
- 1 cuillère à soupe bombée de cacao pur
- ½ sachet de levure chimique
- 75mL de lait de riz BIO
- ½ cuillère à café d'arôme liquide de vanille



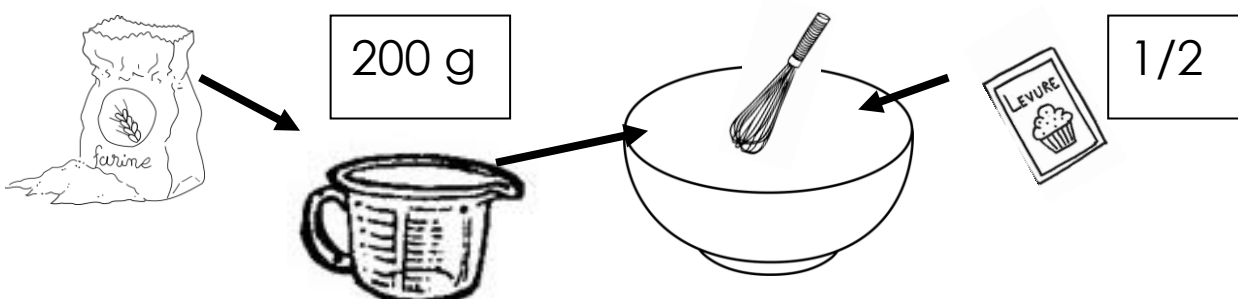
1. Dans un saladier, battez énergiquement au fouet la crème de soja BIO et le sucre cassonade jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.



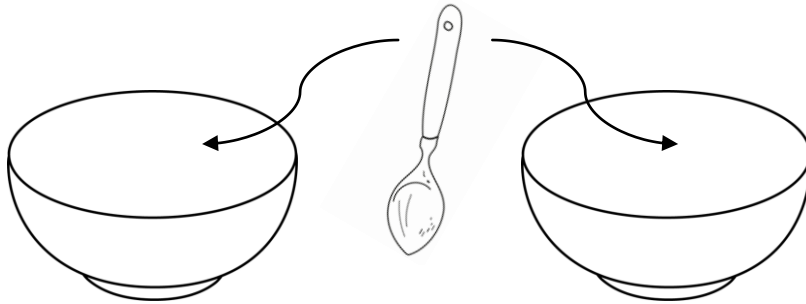
2. Ajouter le lait de riz BIO et l'huile, et mélangez bien.



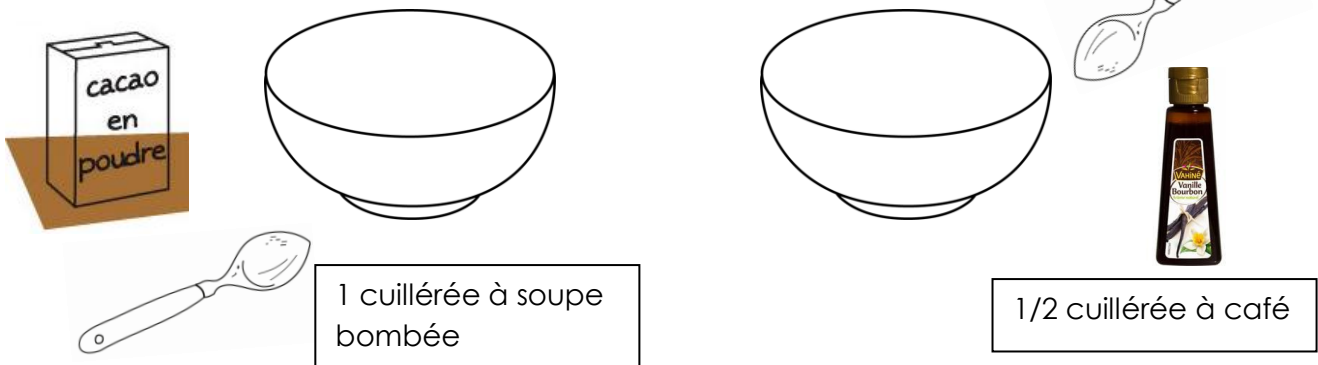
3. Incorporez petit à petit la farine et le ½ sachet de levure.



4. Séparez la pâte en 2 parties égales (2 saladiers).



5. Dans une des parties, ajoutez le cacao et dans l'autre partie, ajoutez la vanille liquide.



6. Huilez le moule à manqué.



7. Versez au centre une grosse cuillère à soupe de pâte à la vanille, puis par-dessus, bien centrée, une cuillère de pâte au chocolat, et ainsi de suite. Cette étape est assez longue mais vous obtiendrez de belles zébrures.



8. Faites cuire 25 minutes à 180°C, puis éteignez le four et laissez le gâteau encore 10 minutes à l'intérieur.

9. Démoulez. Il ne reste plus qu'à déguster !

