



Gâteau Zèbre Aux Oranges

Portakallı Zebra Kek



3 œufs
1,5 tasses de sucre granulé
1 morceau de zeste d'orange
1 tasse à thé de jus d'orange
1 tasse à thé d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
2 tasses de farine
2 cuillères à soupe de cacao

- # Mettez dans un bol creux, du sucre granulé et du zeste d'orange râpé. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez du jus d'orange, de l'huile de tournesol, mélangez un petit moment puis rajoutez de la farine et de la levure.
- # Prenez un peu plus de la moitié du mélange de gâteau dans un autre bol. Rajoutez du cacao dans la partie qui reste puis mélangez.
- # Huilez un plat de gâteau, mettez 1 cuillère à soupe pleine de mélange blanc, puis rajoutez tout de suite 1 cuillère à soupe pleine de mélange au cacao.
- # Puis mettez du mélange blanc sur le mélange de cacao. Faites la même manipulation jusqu'à que les mélanges finissent. Les mélanges s'étalent naturellement.
- # Placez le gâteau au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à qu'il gonfle. (40-45 minutes)
- # Quand le gâteau est sorti du four, coupez en long à 4 doigts de largeur puis servez.

N-B; Vous pouvez utiliser d'autre boisson en poudre de couleur différent pour préparer ce gâteau.