



## Gâteau Rayé

Çizgili Kek



1 bouteille d'eau minérale gazeuse  
4 œufs  
 $\frac{3}{4}$  tasse d'huile végétale  
1,5 tasse de sucre granulé  
2,5 tasses de farine  
1 paquet de bicarbonate de soude  
1 paquet de vanille  
1,5 cuillère à soupe de cacao

- # Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à qu'elle devient blanche.
- # Rajoutez l'huile végétale et l'eau minérale gazeuse puis mélangez.
- # Rajoutez dessus, de la farine, du bicarbonate de soude et de la vanille puis mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Prenez 1/3 du mélange dans un autre bol puis rajoutez du cacao et mélangez.
- # Mettez dans un plat de gâteau non troué à l'intérieur, 2 cuillères à soupe du mélange blanc et cuillère à soupe du mélange de cacao par-dessus.
- # Après avoir utilisé tous le mélange de cette façon, laissez cuire au four à 180 degrés pendant 1 heure.

N-B : La caractéristique de ce gâteau est que, quand vous faites des tranches les rayures apparaissent dans le gâteau.