

# Volcan zébré tricolore

Moule à FLEUR Flexipan®



## Ingrédients :

- 250 g d'huile de tournesol
- 250 g de sucre en poudre
- 100 g de lait
- 4 œufs à température ambiante
- 1 cuillère à café de sucre vanillé (CI pour ma part)
- 300 g de farine T55
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 4 cuillères à soupe d'arome framboise\*
- 1 pincée de colorant poudre rose guimauve\*
- 1 pincée de colorant poudre violet myrtille\*

(\*Retrouvez ces produits sur le site Gourmandises, code BEA05248 0= zéro)

Préchauffer le four à 180°C.

Placer le moule sur la plaque perforée, pour ma part moule FLEUR Flexipan®.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet (à main) l'huile, le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs.

Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble.

Verser la moitié de la pâte dans un cul de poule.

Partager le reste dans 2 petits culs de poule en part égales.

Dans l'un des petits, ajouter 1 pincée de colorant ROSE GUIMAUVE et 2 cuillères à soupe d'arome Framboise puis dans l'autre une pincée de colorant VIOLET MYRTILLE et 2 cuillères à soupe d'arome Framboise (ou Violette), bien mélanger.

Dans le centre du moule verser alternativement 2 cuillères à soupe de chaque pâte, l'une sur l'autre, toujours par le centre.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte s'étend petit à petit.

A l'aide d'une lame de couteau (retournée), rayer du centre vers le bord puis du bord vers le centre, au centre de chaque arrondi ainsi de suite.

Cuire environ 40 minutes en surveillant bien, ne pas ouvrir le four.

Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

