

Gâteau au yaourt zébré

Ingrédients de base

1 pot de yaourt garder le pot comme mesure
3 pots de farine
1 sachet de levure chimique
2 pots de sucre
4 oeufs
3/4 de pot d'huile

plus

1 cc d'arôme vanille
5 cs de cacao amer en poudre
déco : glaçage vanillé de lidl et vermicelles colorés

Mélanger les ingrédients de base dans l'ordre cité ci-dessus

Diviser la pâte en deux parts

Dans une ajouter l'arôme vanille dans l'autre le cacao

Dans un moule beurré et fariné si besoin (perso pas fait j'ai utilisé le moule à manqué cannelé Demarle) verser une cuillère à soupe de pâte à la vanille puis par-dessus une cuillère à soupe de pâte au chocolat

Alterner les cuillères jusqu'à épuisement de la pâte

Cuire four chaud 180° jusqu'à ce que la pointe du couteau ressorte sèche

Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler

Ensuite décorer selon vos envies

