

Le zébré ultra girly

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 25cl d'huile de tournesol
- 250g de sucre en poudre
- 10cl de lait
- 4 œufs
- 1cc de sucre vanillé
- 300g de farine
- 2cc de levure
- 4cs d'arôme framboise
- 1 pincée de colorant poudre rose guimauve
- 1 pincée de colorant poudre violet myrtille



Ustensiles spécifiques : un fouet, trois saladiers, un moule fleur et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer le moule sur la plaque perforée.
- Dans un saladier, battre à l'aide d'un fouet l'huile, le sucre, le lait, les œufs et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble.
- Peser et diviser le mélange en 2.
- Partager l'une des moitiés en deux et réserver dans deux petits saladiers. Il y a donc 3 saladiers dont 2 petits.
- Dans l'un des petits saladiers, ajouter 1 pincée de colorant rose guimauve et 2 cs d'arôme Framboise puis dans l'autre une pincée de colorant violet myrtille et 2 cs d'arôme Framboise, 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.

Bon appétit !