

Coffee zebra cake

10

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Cuisson :	50 min
Coût :	1
Difficulté :	2
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

La pâte à la vanille

125 g d'huile de tournesol 125 g de sucre en poudre 50 g de lait entier
 2 œufs (température ambiante) 1 c. à c. de sucre vanillé maison (ICK) 150 g de farine T55
 1 c. à c. de levure chimique

La pâte au café

125 g d'huile de tournesol 125 g de sucre en poudre 50 g de lait entier
 2 œufs (température ambiante) 1 c. à c. de sucre vanillé maison (ICK)
 6 c. à c. de chicorée café soluble 150 g de farine T55 1 c. à c. de levure chimique

Dressage et cuisson

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

LA PÂTE À LA VANILLE

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule sur la plaque perforée, moule BRIOCHE Flexipat® ou moule SAVARIN CANNELÉ Flexipar®

0

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Verser dans le bol, l'huile de tournesol, le sucre en poudre, le lait, les œufs à température ambiante, le sucre vanillé, la farine et la levure chimique. Mélanger 15 secondes - vitesse 6.		15 sec		6	
Avec la mini spatule, faire descendre la masse vers le bas. Mélanger à nouveau 15 secondes - vitesse 6.		15 sec		6	
Réserver dans un pichet verseur à bec. Bien racler le bol. Faire la 2ème pâte sans laver le bol.				0	

LA PÂTE AU CAFÉ

Verser dans le bol, l'huile de tournesol, le sucre en poudre, le lait, les œufs à température ambiante, le sucre vanillé, la chicorée café soluble, la farine et la levure chimique. Mélanger 15 secondes - vitesse 6.		15 sec		6	
Avec la mini spatule, faire descendre la masse vers le bas. Mélanger à nouveau 15 secondes - vitesse 6.		15 sec		6	
Verser dans un autre pichet à bec verseur.				0	

DRESSAGE ET CUISSON

Dans le moule, verser alternativement la valeur de 2 cuillères à soupe de chaque pâte, l'une sur l'autre, en 2 endroits, de chaque côté du centre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte s'étend petit à petit et se rejoint. Cuire environ 40 à 50 minutes en surveillant bien, ne pas ouvrir le four. Sortir du four et laisser refroidir complètement avant de démouler.				0	
---	--	--	--	---	--