

Coffee zebra cake

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

C'est une recette que nous adorons, je l'ai réalisé avec mon commis cette fois-ci. (version sans robot [ici](#))

INGRÉDIENTS

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



PRÉPARATION

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 Flexipan®.

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.

Avec la mini spatule, faire descendre la masse vers le bas.

Mélanger à nouveau 15 secondes - vitesse 6.

Réserver dans un pichet verseur à bec. Bien racler le bol. Faire la 2ème pâte sans laver le bol.

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.

Avec la mini spatule, faire descendre la masse vers le bas.

Mélanger à nouveau 15 secondes - vitesse 6.

Verser dans un autre pichet à bec verseur.

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.

<http://club.guydemarle.com/recette-cookin/coffee-zebra-cake>