




Avec Sandrine, nous avons préparé :


Le gâteau zébré


Il te faut :


 300 g de farine

 300 g de beurre

 1 cuillerée à café de levure

 300 g de sucre

 4 œufs

 150 g de chocolat sucré en poudre



1 Mélange le sucre et les œufs dans un saladier. Fais ramollir le beurre dans une casserole ou au micro-ondes. Verse-le dans le saladier et mélange.



2 Ajoute la farine et la levure. Mélange bien pour obtenir une pâte lisse. Divise ta pâte en deux. Mélange le chocolat en poudre à la moitié de la pâte.



3 Allume ton four à 200° (th. 6). Beurre un moule. Verse d'abord la moitié de la pâte blanche puis la pâte au chocolat. Termine avec le reste de pâte blanche.



4 Mets au four pendant 40 minutes. Vérifie de temps en temps que le dessus du gâteau ne brûle pas. Sinon, couvre-le avec du papier aluminium.

LE PETIT TRUC

Pour vérifier la cuisson, pique un couteau dans ton gâteau. S'il ne reste pas de pâte sur le couteau, le gâteau est cuit.

En attendant que le gâteau cuise, je dessine un zèbre :