

# Coffee Zébra Cake

Moule à SAVARIN CANNELE®



## Ingrédients :

### Pour la pâte au café:

- 125 g d'huile de tournesol
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de lait
- 2 œufs à température ambiante
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 150 g de farine T55
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 6 cuillères à café de café soluble

### Pour la pâte vanillée blanche :

- 125 g d'huile de tournesol
- 125 g de sucre en poudre
- 50 g de lait

- 2 œufs à température ambiante
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 150 g de farine T55
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à café de colorant blanc

Préchauffer le four à 180°C.

Placer le moule sur la plaque perforée, pour ma part moule à SAVARIN CANNELE Flexipan®. Dans 2 culs de poule, mélanger au fouet l'huile, le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs. Dans l'un des 2, ajouter 2 cuillères à café de colorant blanc puis dans l'autre 6 cuillères à café de café soluble, bien mélanger.

Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble. Mélanger à nouveau.

Dans le 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.

Cuire environ 40 minutes en surveillant bien, ne pas ouvrir le four.

Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

La pâte est restée relativement blanche.

Lorsque l'on coupe, on découvre de belles zébrures bien contrastées...

J'ai remplacé mon extrait de café habituel par le café soluble pour renforcer le goût du café.

