

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

c'est aussi la partager

## Coffee Zebra Cake

Moule couronne torsadée

### Ingrédients :

#### La pâte à la vanille

- 125 g d'huile de tournesol (½ cup : 1)
- 125 g de sucre en poudre (½ cup : 1)
- 50 g de lait entier (¼ de cup : 1)
- 2 œufs (température ambiante)
- 2 c. à c. de sucre vanillé maison (1 tsp : 2)
- 150 g de farine T55 (2/3 cup rase: 2)
- 1 c. à c. de levure chimique (1 tsp : 1)

#### La pâte au café

- 125 g d'huile de tournesol (½ cup : 1)
- 125 g de sucre en poudre (½ cup : 1)
- 50 g de lait entier (¼ cup : 1)
- 2 œufs (température ambiante)
- 1 c. à c. de sucre vanillé maison (1 tsp : 1)
- 6 c. à c. de chicorée café soluble (1 tsp : 6)
- 150 g de farine T55 (2/3 cup rase: 2)
- 1 c. à c. de levure chimique (1 tsp : 1)

### Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Placer le moule sur la plaque perforée.

Dans 2 culs de poule, mélanger au fouet (à main) l'huile, le sucre, le sucre vanillé, le lait et les œufs.

Dans l'un des 2, ajouter 2 cuillères à café de sucre vanillé 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.

### Conseils et/ou suggestion :

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



Répéter l'opération jusqu'à épuisement des pâtes, la pâte s'étend petit à petit. (ou poche à douille)

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

Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

### Moule couronne torsadée

