

## DES MINI CAKES ZÉBRÉS



### La liste de courses pour 10 mini cakes

3 œufs  
120 g de sucre  
6 cl de lait  
150 g de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
80 g de beurre  
1 cuillère à soupe de cacao

#### Étape 1

Préchauffe le four à 180° C.  
Dans un bol, fouette les œufs entier avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Continue de fouetter et ajoute le lait.

#### Étape 2

Dans un autre bol, mélange la farine et la levure chimique.  
Verse-la sur le mélange précédent et mélange le tout délicatement à l'aide d'une spatule, en soulevant la pâte.

#### Étape 3

Fais fondre le beurre. Puis ajoute-le au mélange.  
Divise ta pâte en deux parts égales.  
Dans une des deux, ajoute le cacao et mélange bien.

#### Étape 4

Verse dans un moule : une cuillère de pâte nature, puis par dessus une cuillère de pâte au cacao. Recommence l'opération afin de remplir les moules **aux 3/4**.

#### Étape 5

Enfourne pendant 15 minutes. Pour vérifier la cuisson, quand tu enfonces un couteau dans ton cake, il doit ressortir propre.