

Κέικ ζέβρα, από την Μυρσίνη Λαμπράκη και το mirsini.gr!

Ένα υπέροχο κέικ για το πρωινό ή απογευματινό καφέ, με χαριτωμένες λευκές και σοκολατένιες ρίγες. Μόλις μάθετε το κόλπο θα το φτιάχνετε στο λεπτό!

Χρόνος προετοιμασίας: **20 λεπ.**

Χρόνος μαγειρέματος: **50 λεπ.**

Χρόνος αναμονής:

0 λεπ.

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Κόστος: **10€**,

ΥΛΙΚΑ

Για 12 άτομα

Για τη συνταγή

- 4 αυγά
- 1 1/4 φλιτζάνι γάλα
- 1 φλιτζάνι καλαμποκέλαιο
- 1 κουτ.γλυκ. εκχύλισμα βανίλιας
- 3 1/2 φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κουτ.γλυκ. μπέικιν πάουντερ
- 3 κουτ. σουπ. κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ



1. Ρίχνετε στον κάδο του **μίξερ**

τα αυγά, τη

ζάχαρη, το γάλα, το καλαμποκέλαιο και το εκχύλισμα βανίλιας και τα χτυπάτε για 2 λεπτά σε μέτρια ταχύτητα. Στη συνέχεια προσθέτετε 2 φλιτζάνια αλεύρι και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθεί στο μείγμα.

2. Χωρίζετε το μείγμα στη μέση σε δύο μεγάλα μπολ. Στο μισό μείγμα προσθέτετε $\frac{1}{2}$ κ.γ. μπέικιν πάουντερ, 1 φλιτζάνι αλεύρι και ανακατεύετε καλά να ενσωματωθούν τα υλικά.

3. Στο άλλο μισό μείγμα προσθέτετε $\frac{1}{2}$ κ.γ. μπέικιν πάουντερ, $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι αλεύρι, το κακάο και ανακατεύετε καλά να ενσωματωθούν τα υλικά.

4. Παίρνετε μια στρογγυλή φόρμα για κέικ διαμέτρου 22 εκ. και στο κέντρο της ρίχνετε 2 κ.σ. από το λευκό μείγμα. Στη συνέχεια ρίχνετε από πάνω 2 κ.σ. σοκολατένιο μείγμα. Συνεχίζετε με τον ίδιο τρόπο μέχρι να τελειώσουν και τα δύο μείγματα.

5. Ψήνετε το κέικ σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180 βαθμούς για 40 με 50 λεπτά. Το κέικ σας είναι έτοιμο όταν βυθίζετε στο κέντρο του ένα μαχαίρι και αυτό βγαίνει καθαρό. Αποσύρετε από το φούρνο, αφήνετε το κέικ να σταθεί για 10 λεπτά και στη συνέχεια το ξεφορμάρετε και το μεταφέρετε σε μια σχάρα να κρυώσει εντελώς.

ΧΡΗΣΙΜΟ

Μπορείτε να αρωματίσετε το λευκό μείγμα του κέικ με πορτοκάλι, ή με λίγη κανέλα.

<http://mirsini.gr/new/sintages/glika/keik-tourtes/recipe/903>