

PASTEL MARMOLEADO (microondas)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Tere Frontelo V



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Al batir la mantequilla con el azúcar debe quedar muy fina.

Descripción:

Postre muy vistoso.

Ingredientes para 4 personas :

- 80 gr de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 120 de harina
- 1 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 3 cucharadas de liche
- 4 ccucharadas de cacao en polvo
- unas gotas de esencia de vainilla
- sal
- azúcar glss para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Untar un molde tipo cake con mantequilla, espolvorear con pan rallado bien fino. Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema. Añadir los huevos uno a uno sin dejar de batir, hasta que queden bien integrados en la crema. Mezclar la harina con la levadura en polvo y una pizca de sal. Incorporar esta mezcla a la preparación anterior alternándola con la leche.

Paso 2

Dividir en dos partes iguales. A una de ellas incorporar el cacao. Rellenar el molde alternando las dos mezclas. Con una espátula revolver ligeramente haciendo movimientos de 8. Cocer 5 m al 70% de potencia. Pasar al 100% y continuar la cocción 3 m más hasta que al pinchar con una aguja salga limpia. Dejar reposar por lo menos 5 m.