

# PASTEL MARMOLEADO (microondas)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Miriam25



**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.