

# Bizcocho marmolado de chocolate



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

**Creador:** Zeneida GS



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Yogurt natural o de limón
- 1 vaso de yogurt de Aceite de oliva
- 2 vasos de yogurt de Azúcar
- 3 vasos de yogurt de Harina
- 3 Huevos
- 1 sobre de Levadura Royal o levadura química
- Ralladura de 1 limón
- 2 cucharadas de Cacao puro en polvo

**Preparación:**

## Paso 1

Para las medidas nos ayudaremos del vaso del yogurt. Mezclamos el yogurt con el aceite y el azúcar. Iremos añadiendo los huevos de uno en uno mientras batimos.

## Paso 2

Mezclamos la harina con la levadura y la ralladura del limón. Y la iremos añadiendo poco a poco a la mezcla anterior, sin dejar de batir.

## Paso 3

Vertemos la mitad de la mezcla en otro recipiente. Le añadimos el cacao puro en polvo. Mezclamos.

## Paso 4

En un molde para horno, previamente engrasado, vertemos la mitad de la mezcla sin chocolate. Luego, encima la mezcla con chocolate, y por último el resto de la mezcla sin chocolate.

## Paso 5

*Con una paleta o cuchara, la vamos metiendo y sacando lentamente en la mezcla, para que se mezclen un poco los dos sabores.*

### **Paso 6**

*Llevamos al horno precalentado a 180°C, con calor arriba y abajo, durante unos 40 minutos aproximadamente (depende del horno). Sabremos que está hecho cuando al meter un palillo en el bizcocho, salga limpio.*

### **Paso 7**

*Delicioso!*