PASTEL MARMOLEADO (microondas)

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** AnukaValencia



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 azucar debe quedar muy fina.

Descripción:

Postre muy vistoso.

Ingredientes para 4 personas :

- 80 gr de mantequilla
- 150 g de azucar
- 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
- azucar glss para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Untar un molde tipo cake con mantequilla , espolvorear con pan rallado bien fino. Batir la mantequilla con el azucar 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 preparacion anterior alternandola 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 espatula revolver ligeramente haciendo movimientos de 8 . Cocer 5 m al 70% de potencia. Pasar al 100% y continuar la coccion 3 m mas hasta que al pinchar con una aguja salga limpia. Dejar reposar por lo menos 5 m .