Bizcocho marmolado de chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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 180ºC, 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!