Pastel de marmol

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

Creador: Cuxirrifrita **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 20g de Cacao en polvo
- 20g de Azucar (para la parte de chocolate)
- 300g de Mantequilla temperatura ambiente
- 275g de Azucar
- 1 sobre de Levadura
- Esencia vainilla
- 5 Huevos
- 375g de Harina
- 1 pizca de Sal
- 2 cucharadas 2 cucharadas de Leche

Preparación:

Paso 1

Ponemos la mantequilla en un bol y la batimos bien, agregamos el azucar y la pzca de sal i batimos bien, agregamos la essencia de vainilla i los huevos de uno en uno, y vamos batiendo, a parte mezclamos la harina i la levadura y vamos agregandola poco a poco a la masa que ya teniamos echa batiendo si vemos que la mezcla queda demasiado dura agregamos las dos cucharadas de leche y seguimos agregando i mezclando. Una vez tengamos la mezcla la dividimos en dos bols, y en uno agregaremos los 20g de azucar, los 20g de cacao y las 2 cucharadas de leche y lo mezclaremos. Ya tenemos las dos masas la de vainilla i la de chocolate, cogemos el molde i agregamos la harina para que no se pegue, la massa después, primero ponemos la massa de vainilla y la repartimos por el molde i encima la de chocolate lo mezclamos un pelin con uan cuchara pero poco para que después de horneado se distingan los dos colores. Lo ponemos al horno precalentado a 180º de 30 a 40 minutos. Una vez echo lo quitamos y dejamos enfriar, después lo desmoldamos y decoramos con azucar glass y despúes

sirope de chocolate.