BIZCOCHO MARMOL AL MICROONDAS

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Chechurue



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

DELICIOSO

Ingredientes para 6 personas :

- 4 CUCHARDAS de AZÚCAR
- 6 CUCHARDAS COLMADAS de HARINA
- 3 CUCHARDAS de MANTEQUILLA POMADA
- 3 CUCHARDAS de LECHE
- 2 CUCHARDAS de BRANDY
- 1 CUCHARDAS de CACAO PURO
- 1 CUCHARDAS de ESENCIA DE VAINILLA
- 1 SOBRE de LEVADURA
- 2 HUEVOS

Preparación:

Paso 1

PONEMOS TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL MENOS EL CACAO. BATIMOS CON LA BATIDORA HASTA QUE QUEDE UNA MASA HOMOGÉNEA, (SI QUEDA MUY ESPESO AÑADIR OTRA CUCHARADITA DE LECHE). SEPARAMOS LA MITAD DE LA MEZCLA Y LE AÑADIMOS A UNA DE ELLAS EL CACAO Y MEZCLAMOS BIEN. ENGRASAMOS EL MOLDE Y LO ENHARINAMOS, Y CON 2 CUCHARAS VAMOS AÑADIENDO LA MEZCLA INTERCALÁNDOLAS. METER EL MOLDE EN EL MICRONDAS Y PONEMOS A MÁXIMA POTENCIA DURANTE 6 MINUTOS, PINCHAMOS CON UNA VARILLA Y SI ES NECESARIO LE DAMO DE 1 MINUTO EN 1 MINUTO MÁS. ESPERAR A QUE TEMPLE Y DESMOLDAR.