

BIZCOCHO MARMOL AL MICROONDAS



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** evelin fernande



Descripción:

DELICIOSO

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

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.