

Panque marmoleado

(4-6 personas)

Ingredientes:

320 g mantequilla. 540 g azúcar glass. 400 g de huevos. 160 ml de leche.
530 g de harina. 10 g de polvo para hornear. 1 cda de esencia de vainilla
San Miguel Cosecha Selecta. 40 g de cocoa. Azúcar glass para decorar.

Procedimiento:

Mezclar la harina con el polvo para hornear y reservar. En un bol, batir la mantequilla con el azúcar glass, hasta que este pálida y esponjosa. Agregar los huevos uno a uno. Incorporar al batido la leche. Fuera de la batidora incorporar la harina cernida junto con el polvo de hornear. Luego, añadir la esencia de vainilla San Miguel Cosecha Selecta y mezclar. Verter la mitad de la masa en un molde para budín antiadherente. A la mitad restante incorporarle cocoa y batir unos minutos. Verter en el molde la masa de cocoa. Marmolear con ayuda de una cuchara. Hornear a 180° C por 50 minutos.

