

Bizcocho Marmoleado ~ Marble Cake



2 tazas de azúcar

1 taza de mantequilla sin sal, blanda

3 tazas de harina para pastel (cake flour, no la que viene preparada)

1 taza de leche

1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)

2 cucharaditas de vainilla

1/4 cucharadita de sal

4 huevos

1/4 taza de cocoa no-endulzado en polvo (unsweetened cocoa powder)

Pre-caliente el horno a 350 F (175 C) y engrase un molde de tubo, de 10 pulgadas.

En un bowl, bata la mantequilla y azúcar por 2 minutos, a maquina. Agrega los huevos, uno a la vez, mezclando bien entre cada adición. Después de agregar todos los huevos.. bata por 2 minutos más a velocidad media alta.

En otro bowl mezcle todos los ingredientes secos, que queden bien combinados. Agregue 1/3 de los ingredientes secos con 1/3 de la leche a la mezcla de huevo y bata por un minuto. Agregue otra 1/3 de los ingredientes secos y 1/3 de leche, y la vainilla a la mezcla y bata por 30 segundos. Luego agregue el resto de harina y leche y mezcle otro minuto más.

Sepáre como 2 1/2 tazas de mezcla a otro bowl y le agregas la cocoa en polvo. Usando un batidor de alambre, mezcle hasta que quede bien combinado.

Alternando entre vainilla y chocolate, eche las 2 mezclas en

el molde preparado y usando una espátula, le haces el efecto del marmoleado a la mezcla.

Ponga el molde en el centro del horno pre-calentado a 350 F (175 C) y lo hornéas por 50 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Después que lo retires del horno, lo dejas refrescar por 10 minutos, y luego lo sacas del molde y lo dejas enfriar sobre una parrilla de alambre.