Panqué Marmolado por Paulina Abascal



Ingredientes

Leche: 115 cc
Cocoa: 115 grs
Harina: 435 grs
Polvo de hornear: 8 grs
Azúcar Glas: 435 grs
Huevos: 7 Unidades
Mantequilla: 250 grs

Decoración

Betún de chocolate: c/n
Chocolate: c/n
Menta: c/n
Flores: c/n

Preparación de la Receta

- Engrasar y enharinar un molde.
- Acremar la *mantequilla* con el azúcar glass.
- Agregar los huevos de a uno.
- Incorporar una parte de la *harina* y el polvo para hornear mezclados previamente.
- Integrar la *cocoa* con leche y agregar una tercera parte de la mezcla anterior.
- Vaciar las dos mezclas en un molde previamente engrasado de manera intercalada para generar el marmoleado.
- Hornear a 180 °C por 45 minutos aproximadamente.

Decoración

- Decorar con ayuda de una manga con los betunes de *chocolate* de manera intercalada.
- Terminar con las flores y la *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panque-marmolado-por-paulina-abascal