Torrecita de panqué marmoleado



Ingredientes

Para el panque marmoleado

Bióxido de titanio: 1/2 cdita.
Leche: 115 Ml.
Huevo: 3 Unidades
Azúcar glass: 220 g
Polvo para hornear: 3 grs.
Café disuelto en agua: 10 grs
Harina: 220 g
Cocoa: 10 grs.
Mantequilla a temperatura ambiente: 130 grs.

Para la decoración

Capacillos: A gusto
Listón: A gusto
Palillos de brocheta: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Para el panqu&eacute

- Marmoleado
- Cremamos la *mantequilla* con el azúcar.
- Añadimos los huevos y la *harina* con el polvo para hornear.
- Dividimos la mezcla en tres partes
- Una la mezclamos con el bióxido de titanio, la otra con la *cocoa* diluida con la mitad de la leche y la otra con el resto de la leche donde se diluye el *café*.
- Colocamos cada mezcla en una manga diferente y en un molde engrasado vamos alternando las diferentes mezclas hasta llenar 3/4 partes del molde.
- Llevamos al horno a 160°C durante 20 minutos, desmoldamos y dejamos enfriar.

Para el montaje

- Cortamos el panqué a la mitad y ponemos una mitad sobre la otra.
- Clavamos el *palillo* de brocheta y colocamos un listón.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torrecita-de-panque-marmoleado