

# 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 panqué 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>