Torta marmolada

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Para decorar:

Almendras fileteadas o garrapiñadas:

Chocolate de cobertura: 100 g

Para la torta:

Azucar: 200 g
Huevos: 2 Unidad
Manteca pomada: 200 g
Levadura en polvo: 2 cditas.

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Harina: 200 g
Cacao en Polvo: 30 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.

Luego, mezclamos los siguientes ingredientes en orden

- La *manteca* pomada, el azúcar y la esencia de vainilla
- Batimos hasta obtener una consistencia homogénea
- Luego, batimos los huevos y lo agregamos de a poco

Para terminar

- Añadimos la *harina* y la *levadura* tamizados

- Mezclamos y reservamos.
- En otro bowl agregamos una parte de la masa, le incorporamos el cacao en polvo y mezclamos.
- Por otro lado, enmantecamos un molde para budín y añadimos la mezcla de vainilla y, luego, por encima la de *chocolate*
- Esparcimos la mezcla con una cuchara para que quede una
- Superficie homogénea e introducimos un palito para mezclar y darle el toque marmolado
- Llevamos al horno durante 30 minutos a 180ºC o hasta que al introducir el palito, éste salga limpio
- Una vez que esté horneado, lo desmoldamos y dejamos enfriar.

Para el glaseado

- Derretimos el *chocolate* a baño maría o en el microondas y cuando esté listo, bañamos la torta
- Decoramos con almendras fileteadas o garrapiñadas
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-marmolada