***Bizcocho Marmoleado***

***Ingredientes Generales:***

330 g (\*\*\*\*\*\*\*) Harina de Trigo. (Separado en dos partes 180 g y 150 g)
300 g (\*\*\*\*\*\*\*) Azúcar Refinada.
200 g (\*\*\*\*\*\*\*) Mantequilla sin Sal. Temperatura Ambiente.30 g (\*\*\*\*\*\*\*) Cacao en Polvo sin Azúcar.
250 ml (\*\*\*\*\*\*\*) Leche Entera. (Separado en dos partes iguales)
\*\*\*\*\* (4 Ud) Huevo.
\*\*\*\*\* (3 Cdtas) Polvo para Hornear. (Separado en dos partes iguales)
\*\*\*\*\* (1 Cdta) Extracto de Vainilla.
\*\*\*\*\* (1 Pizca) Sal.

***Material:***

Molde de molde de rosca 20 de cm
Papel Aluminio.

***Procedimiento General:***

Preparar el molde con mantequilla y harina o spray antiadherente. Reservar.

Colocar la mantequilla, el azúcar y la sal en un bowl amplio y batir por 5 minutos hasta obtener punto pomada.

En un bowl diferente abrir los huevos, y con ayuda de un tenedor, batir ligeramente solo para romper la estructura de la yema, agregar a la preparación de mantequilla en 4 tiempos mezclando perfectamente antes de agregar el siguiente. (Simulando agregar 1 huevo a la vez).

 Dividir la mezcla en dos partes iguales. (Aproximadamente de 375 g cada una)

***Procedimiento Bizcocho de Vainilla:***

Agregar a la mezcla el extracto de vainilla y mezclar ligeramente solo para incorporar, cernir sobre la mezcla los 180 g de harina de trigo y 1 ½ Cdta de polvo para hornear, incorporar con las aspas de la batidora apagada para evitar que la harina se eleve, encender la batidora a velocidad mínima y batir solo para integrar los secos, agregar 125 ml de leche y batir solo para integrar, reservar.

***Procedimiento para Bizcocho de Chocolate:***

Cernir sobre la mezcla: 150 g harina de trigo, 30 g cacao en polvo y 1 ½ cdta de polvo para hornear, incorporar con las aspas de la batidora apagada para evitar que la harina se eleve, encender la batidora a velocidad mínima he incorporar bien los ingredientes, agregar los 125 ml de leche restantes y batir solo para integrar, reservar.

Agregar una parte de la mezcla de vainilla en la mitad del molde (lado izquierdo) y terminar la otra mitad con la mezcla de chocolate formando una capa. (Intercalando colores de mezcla)

Pasar un palillo largo o un cuchillo por la mezclas para realizar el diseño marmoleado en el interior del bizcocho. Dar ligeros golpes al molde sobre un trapo para eliminar burbujas de aire.

Cubrir con papel aluminio la parte superior del molde, respetando el centro del molde sin papel aluminio.

Hornear a 180°C por 65 minutos aproximadamente.

Una vez horneado, retirar el papel aluminio y dejar enfriar aun en el molde por 10 minutos.

Retirar del molde y colocar sobre la rejilla, dejar enfriar completamente.

***Recomendaciones:***

Romper la estructura de la yema antes te agregarlo a la preparación de mantequilla, ayuda a que se incorporen mucho mas rápido y mejor.

¿Por qué la mezcla de vainilla tiene 180 g de harina de trigo y la de chocolate solo 150 g de harina de trigo? La respuesta esta en los 30 g de cocoa en polvo que se agrega a la mezcla de chocolate, la cocoa en polvo también cuenta como un ingrediente seco (Como la harina).

Si utilizas un molde para rosca y no tienes spray antiadherente, puedes usar mantequilla y harina solo ten en cuenta cubrir muy bien la forma del molde para evitar que alguna parte quede pegada.