



Pastel de mármol

Mermer Kek



- 4 huevos
- 1+1/2 vaso de azúcar de ricino
- 1 vaso de leche
- 1 paquete de mantequilla (250 gramos)
- 4 vaso de harina
- 1 paquete de levadura en polvo (10 gramos)
- 1/8 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cacao
- 1 paquete de vainilla

- # Ponga la mantequilla que fue suavizada en la temperatura ambiente en un profundo bol, añadir el azúcar de ricino en él. Mezcla de esta mezcla por un tiempo.
- # Añadir los huevos en la mezcla. Añadir la leche después de la mezcla por un tiempo.
- # Añadir la harina tamizada, sal, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla, obtener una mezcla suave. (Esta mezcla debe ser más difícil que las otras mezclas de pastel.) Poner fuera la mitad de la mezcla, añadir el cacao en la parte restante de la mezcla, y mezclar.
- # Engrase el molde de pastel. Coloque 1 cucharada de la mezcla con cacao en el molde y, a continuación, coloque 1 cucharada de la mezcla de cacao libre al lado. Haga una capa sobre el piso del molde de pastel de repetir este acto.
- # Coloque la mezcla en blanco el negro, negro y mezcla en los blancos para la segunda capa.
- # Usted puede hacer más capas para la utilización de todas la mezcla por el mismo método.
- # Coloque el molde de pastel en el horno a 165 C que es calentarse un poco antes. Panificación tarda aproximadamente 1 hora. (Para entender si se pone o no cocida, debe bañarse recoger un diente en el pastel. En caso de que no se cocidos, la pasta se pega en torno a la selección.)
- # Resto del pastel horneado en el horno al principio y luego fuera del horno.
- # Invertirla en una placa plana de servicio y el tramo.

Nota: Pastel de mármol es una receta Francesa. Es nombre original es "Gateau Mabre".