

Bizcocho de Nutella marmolado

Descripción

Este bizcocho está muy rico, la Nutella le da un toque distinto. Y el aspecto exterior es muy original, parece un bizcocho pintado.



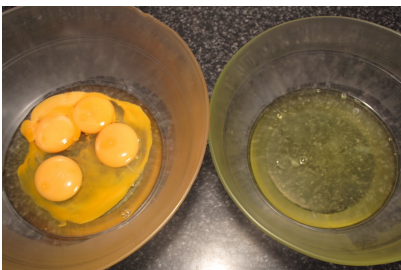
Ingredientes: (Para 4 o 6 personas).

- * 5 huevos.
- * 100 gr de mantequilla.
- * 125 gr de azúcar.
- * 125 gr de Nutella.
- * 250 gr de harina de repostería.
- * 1 sobre de levadura Royal.
- * Una pizca de sal.
- * Opcional unas gotas o pizca de esencia de vainilla.



Preparación:

Tomar tres huevos y separar las claras de las yemas.



En un bol poner las tres yemas con los otros dos huevos enteros y el azúcar, batir bien con una batidora de varillas hasta que veamos que la mezcla blanquea. Añadir la mantequilla blandita (dejar a temperatura ambiente desde la víspera), la harina tamizada con la levadura y mezclar todo bien con una espátula.

Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y mezclar con la masa del bol, de manera suave.



Repartir la masa en dos boles. Poner la Nutella (meterla unos segundos en el microondas para que se quede un poco mas liquida) en uno de ellos y mezclar de forma envolvente. Si os gusta la esencia de vainilla pod is poner en el otro bol unas gotitas o una pizca (dependiendo si es líquida o en polvo).

Precalentar el horno a 180 C, calor arriba y abajo.

Engrasar un molde. Si no es desmontable, poner papel de hornear en forma de cruz sobresaliendo del molde, para desmoldarlo mejor.



Poner el contenido de los dos boles, en el molde, alternativamente. Una vez repartido, dar unos golpecitos al molde en la encimera para que se alise la masa.

Pasar un palo de brocheta haciendo eses por la masa, esto es lo que le va a dar el aspecto de pintado.



Hornear durante 30 minutos. Cuando se pueda manipular, desmoldar, dejar templar sobre una rejilla y **LISTO PARA COMER.**

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación
septiembre 19, 2014

Autor

admin

default watermark