Panqué marmoleado



TIEMPO
40 minutos

RENDIMIENTO
1 panqué (9x5")

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 4 huevos
- ◯ 220g Azúcar refinada
- ◯ 100ml Aceite
- ◯ 200ml Leche
- ◯ 1 ENCOTapa Esencia Vainilla ENCO
- ◯ 250gr Harina de trigo
- ◯ 1 cda Polvo para Hornear
- ◯ 2 cdas Cocoa en Polvo

PROCEDIMIENTO

1. Coloca los huevos en un bowl y bátelos hasta que estén bien aireados, aumenten su volumen y se vean más claros.
2. Incorpora el azúcar poco a poco, sin dejar de batir, hasta obtener una mezcla esponjosa y ligera.
3. Con la batidora encendida, agrega el aceite lentamente en forma de hilo para que se integre correctamente sin bajar el aire del batido.
4. Agrega la leche a temperatura ambiente y la Esencia de Vainilla ENCO. Bate suavemente hasta integrar.
5. Cierne la harina junto con el polvo para hornear para evitar grumos y lograr una textura más suave.
6. Añade poco a poco la mezcla de harina a la preparación líquida, mezclando con una espátula y movimientos envolventes para no perder el aire del batido.
7. Una vez lista la masa, sepárala en dos partes iguales.
8. A una de las mit ades, añade la cocoa en polvo y mezcla suavemente con movimientos envolventes hasta integrar.
9. Prepara tu molde con Desmoldante ENCO y vierte las mezclas alternando cucharadas de masa natural y de chocolate dentro del molde hasta llenarlo.
10. Lleva al horno precalentado a 180 °C y
11. hornea de 40 a 45 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
12. Deja enfriar, desmolda y disfruta un pastel marmoleado suave y esponjoso.