



PAN DE MÁRMOL

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 80 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 g de margarina sin sal La Villita
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 200 g de harina
- 125 ml de leche
- 1 cucharada de cacao

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este pan será ideal para desayunar con un rico café.

Precaentamos el horno a 180 °C., mezclamos la margarina con el azúcar hasta obtener una masa espumosa, añadimos los huevos y seguimos moviendo hasta obtener una mezcla homogénea.

Colamos la harina y la levadura en polvo y la añadimos a la mezcla anterior. Enseguida agregamos la leche y seguimos revolviendo.

Separamos la masa en dos partes, ponemos una de las mitades en un molde cubierto con papel de hornear y en un tazón mezclamos la otra mitad con el cacao. Ahora vamos a unir poner la masa oscura sobre la clara y creamos la textura de mármol con un tenedor, teniendo cuidado de no homogeneizar la masa.

Finalmente, ponemos la masa a hornear durante 60 minutos.

Será un postre que les encantará a todos en casa, amigas.