

TORTA MARMOLEADA DE VAINILLA Y CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen de 12 a 14 rebanadas

Ingredientes:

- 3 huevos
- 1/2 taza de azúcar fina granulada*
- 1/2 taza de mantequilla sin sal - derretida*
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1/2 taza de yogurt griego natural
- 1 1/3 taza de harina de trigo para todo uso
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C), preparar un molde para pan cubriéndolo con papel pergamino o engrasar y enharinar, dejar aparte.
2. En un recipiente grande agregar los huevos y el azúcar, batir a velocidad media-alta durante 3 a 5 minutos, hasta que duplique su tamaño y tenga un color más claro*.
3. Agregar la mantequilla derretida, el extracto de vainilla y el yogurt griego, batir hasta que se combine todo, raspando con una espátula los bordes del recipiente si es necesario.
4. Añadir la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal, batir a velocidad baja, mezclando hasta que se combinen, trata de no sobre mezclar la masa, para que se mantenga inflada y quede esponjosa.
5. Verter aproximadamente la mitad de la masa en un recipiente aparte, dejar de lado.
6. Cernir el cacao y agregarlo en el primer recipiente, batir lentamente hasta que se combine, raspando los bordes con una espátula si es necesario.

7. Verter pequeñas porciones de la masa en el molde, alternando entre la masa de vainilla y la de chocolate.
8. Para crear el efecto marmoleado, utilizando un cuchillo, hacer movimientos en zig zag, hasta el fondo del molde, así se mezclan las dos masas.
9. Hornear durante 35 a 40 minutos, o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Dejar que enfríe para cortarlo y luego: disfrutar y ser feliz!

Notas:

*La mantequilla amarilla la puedes sustituir por aceite de coco o aceite vegetal neutro.

*Cuando estés batiendo los huevos con el azúcar, trata de poner un cronometro y batir por el tiempo sugerido, ya que esto hará que la torta quede más esponjosa, vale la pena hacerlo 😊