

## BIZCOCHO VETEADO DE CHOCOLATE

### **INGREDIENTES:**

- 250 gr. de mantequilla blanda
- 250 gr. de azúcar glas
- 6 huevos
- 25 gr. de ron
- 300 gr. de harina tamizada
- 15 gr. de levadura en polvo
- 25 gr. de cacao en polvo
- 60 gr. de leche



### **ELABORACIÓN:**

*Precalentar el horno a 180°C y untar de mantequilla, harina y azúcar el molde que vayamos a usar.*

*Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede una consistencia cremosa. Entonces añadir los huevos uno a uno, mezclando bien antes de incorporar cada huevo. Poner el ron y después la mezcla de harina con levadura tamizadas. Batir suave. Dividir la mezcla en dos partes. Disolver el cacao en la leche e incorporar en una de las dos mitades del batido.*

*Ayudándose de dos cucharas grandes rellenamos el molde alternando los dos batidos.*

*Hornear durante 45-50 minutos, hasta que introduciendo la punta de un cuchillo en el bizcocho esta salga seca.*