Plumcake con sorpresa

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min
Tiempo total: 1hrs. 45min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/plumcake-con-sorpresa

Preparación

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén suaves y esponjosas. Suavemente agregar el yogurt, la leche a temperatura ambiente y una pizca de sal. Derretir la manteca en el microondas y agregar a la mezcla. Insertar la harina tamizada con el polvo de hornear y vierta una cucharada de aceite a la vez hasta incorporar todo. Batir las claras de huevo y añadir a la mezcla con movimientos envolventes. Verter la mitad de la mezcla en otro recipiente y tamizar el cacao dentro. Mantener la otra mitad de la mezcla en la heladera. Forrar de un molde para pan de 20 cm con papel pergamino, verter la mezcla de cacao y cocinar durante unos 30 minutos a 180°C. Tan pronto como el plumcake de chocolate se haya enfriado cortarlo en rodajas bastante gruesas y cortar el centro de las rodajas con la forma que desee. Retirar la masa de vainilla de la heladera Vierta un poco en el fondo de un molde para pan/budín. Coloque en el centro las formas recortadas del plumcake de chocolate todo a lo largo y vierta luego el resto de la mezcla de vainilla por encima, cubriendo todo. Hornear durante

Ingredientes

- 200 gramo/s Harina
- 50 gramo/s Fécula de maíz
- 200 gramo/s Azúcar
- 50 gramo/s Cacao
- 3 Huevos
- 2 taza/s Yogurt de vainilla
- 100 cc. Aceite de girasol
- 50 gramo/s Manteca
- 30 cc. Leche
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Una cocinera experta, Postre, Dulces

unos 30 minutos a 180°C, hacer la prueba de palillo para comprobar la cocción.Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Espolvorear con azúcar impalpable y servir. Disfrute!