

## ZEPELÍN MARMOLEADO DE DOBLE CHOCOLATE

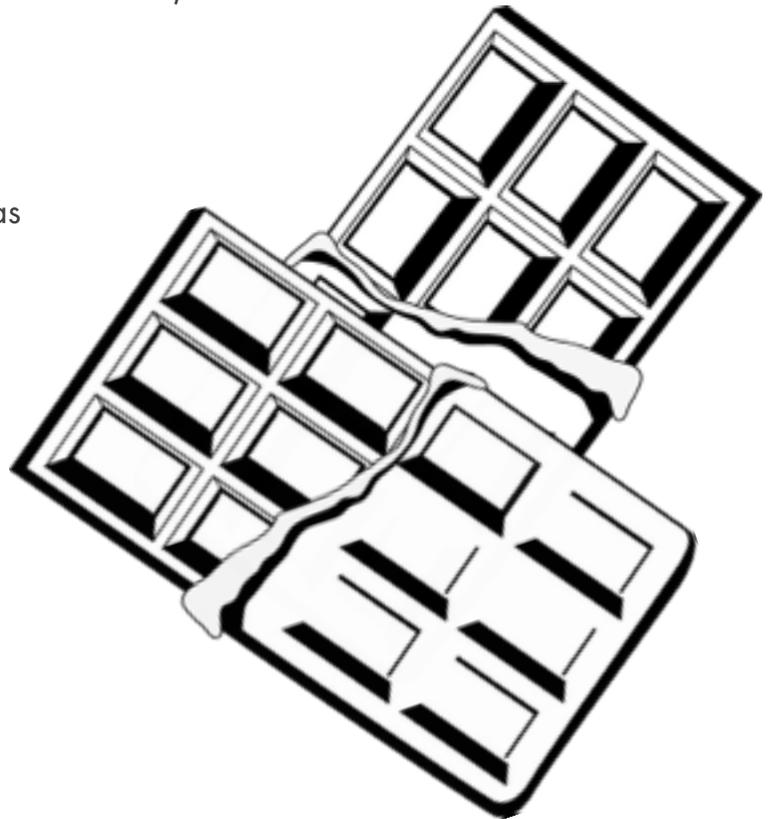
### ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

#### Ingredientes:

- 2 tazas de harina para todo uso.
- 1  $\frac{1}{4}$  cucharadas de polvo de hornear
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal
- 1  $\frac{1}{2}$  barras de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de extracto de vainilla
- $\frac{1}{2}$  taza de leche entera, a temperatura ambiente
- 4-oz. de chocolate blanco de buena calidad, derretido y enfriado (solamente que ya no esté caliente)
- 4-oz. de chocolate semi-dulce de buena calidad, derretido y enfriado (solamente que ya no esté caliente)

#### Utensilios:

- Molde de Zepelín de 9-por-5-pulgadas
- 2 bandejas para hornear
- Batidora Eléctrica
- 2 tazones para microondas medianos
- Espátula
- Cuchara para servir helado
- Tazas y cucharas medidoras



## INSTRUCCIONES:

1. Colocar la parrilla del horno en el medio y precalentar a 325°F.
2. Colocar 2 bandejas para hornear, una encima de la otra.
3. Enmantequillar un molde para zepelín de 9-x-5-pulgadas, cubrirlo con un poco de harina y quitar el exceso dando golpecitos al molde, boca abajo. Colocarlo sobre las bandejas de hornear.
4. Mezclar con un fute el harina, polvo de hornear y sal en un tazón pequeño.
5. Trabajando con una batidora de pie con el accesorio plano, batir la mantequilla a velocidad media por 3 minutos, o hasta que esté suave. (Se puede usar una batidora de mano con aspas normales)
6. Agregar el azúcar y batir por otros 2 a 3 minutos.
7. Luego, agregar los huevos uno a la vez, y batir por un minute después de agregar cada uno. La mezcla se puede ver cortada, pero no se preocupen.
8. Reducir la velocidad a lento, y agregar la vainilla.
9. Aún con la batidora en velocidad lenta, agregar la mezcla de harina en tres partes, y la leche en 2 partes, empezando y terminando con los ingredientes secos y mezclando solamente hasta que en cada adición estén incorporados los ingredientes.
10. Verter la mitad de la mezcla en otro tazón.
11. Utilizando una paleta flexible, suavemente mezclar el chocolate derretido a una de las mitades de la masa.
12. Mezclar el chocolate semi-dulce a la otra mitad.
13. Utilizando una cuchara o saca bolas de helado, dejar caer pocos de masa de la oscura y la clara en el molde que ya está preparado. Luego, hundir la punta de un

cuchillo de mesa hasta el fondo y en movimiento de zigzag recorrer el molde a lo largo. Repetir hasta haber hecho 6 zigzags.

14. Hornear el pastel por 80 a 90 minutos, o hasta que un palillo insertado en el medio salga limpio. Revisar el pastel a la mitad del tiempo de horneado, rotenlo, y si se está empezando a dorar, colocar papel aluminio sobre el molde haciendo una especie de carpa.
15. Transferir el pastel a una rejilla para que se enfríe, y dejarlo descansar por 10 minutos. Desmoldarlo y dejar que llegue a temperatura ambiente sobre la rejilla..

Caricatura de Chocolate:

<http://freecoloringpages.co.uk>

TO SEE STEP BY STEP PICTURES, VISIT **THEFOODIESKITCHEN.COM**