

Bizcocho de dos colores por Mireia Nogue

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 45 '
- 4



Modo express

1. Batimos todos los ingredientes (excepto el nesquik) con la ayuda de un túrmix. Engrasamos el fondo de la cubeta y vertemos la mitad de la mezcla. Añadimos el Nesquik a la mezcla restante y volvemos a batir bien.
2. Vertemos la mezcla restante en medio de la cubeta: la masa de chocolate caerá encima de la blanca y poquito a poco irá bajando hasta el fondo. No

debemos mezclar la masa o perderemos el efecto de los dos colores.

3. Cerramos la tapa y programamos el menú Horno 45 minutos a 169°.

4. Cancelamos y dejamos enfriar dentro de la cubeta con la tapa cerrada.

Desmoldamos y servimos.