

# ¿A qué saben las nubes?

## CAKE MÁRMOL CON ESTRELLAS

### Ingredientes:

225 gr de mantequilla fundida.  
55 gr de chocolate negro  
1 taza y 1/2 de harina (unos 180 grs.)  
1 cucharadita de levadura en polvo  
1 taza de azúcar moreno  
4 huevos  
2 cucharadas de leche  
1 cucharadita de extracto de vainilla

### Para las estrellitas:

100 grs de chocolate (o más dependiendo de la cantidad de estrellas que necesitemos)  
azúcar glas

1.- Precalentamos el horno a 180 grados. En un bol grande tamizamos la harina con la levadura, y añadimos el azúcar, los huevos batidos, la leche, y la mantequilla. Batimos bien hasta conseguir una consistencia suave y cremosa.

2.- Dividimos la masa en dos mitades, y las ponemos en recipientes separados. En una mitad incorporamos el extracto de vainilla, y en la otra el chocolate fundido y templado.

3.- En el molde que tengamos preparado (engrasado y enharinado) para hornear el cake, vamos alternando las dos masas diferentes. Es decir: un poquito de la masa de vainilla, y a su lado un poquito de la de chocolate. En una capa superior dónde habíamos puesto de chocolate pondremos por encima un poquito de la de vainilla y al revés. Hasta terminar las masas. Con un palillo mezclamos ambas masas un poquito para crear el efecto mármol.

4.- Horneamos durante unos 50 minutos o hasta que el cake haya subido y al pinchar en el centro con un palillo, éste salga limpio. Sacamos del horno, dejamos reposar 5 minutos y desmoldamos.

5.- Para hacer las estrellas fundimos el chocolate en el microondas. Sobre un papel de horno que hayamos colocado encima de una superficie plana y fría, extendemos el chocolate formando una capa de unos 2 milímetros. Dejamos que se enfríe y solidifique.

Cortamos estrellas con un molde de galletas, y metemos en el frigorífico para que terminen de estar completamente duras. De esta manera sacaremos las estrellas con mayor facilidad.

Atención: Si intentamos cortar las estrellas cuando el chocolate todavía no se ha solidificado lo suficiente, no lo conseguiremos. Si está demasiado frío, se nos romperá toda la lámina. Por lo tanto hay que encontrar el punto justo: sólido pero no demasiado frío.

A continuación espolvoreamos una mitad de cada estrella con azúcar glas. Reservamos en el frigorífico.

6.- Cuando el cake esté frío, insertamos con cuidado las estrellas decorando la superficie del mismo.