

## Savarín marmolado

### Ingredientes

200 g de mantequilla  
185 g de azúcar  
250 g de harina  
3 gr de vainilla (si no hay no pasa nada)  
3 gr de sal (un pellizco)  
10 g de ron (o coñac u otro licor)  
3 huevos  
6 gr de levadura en polvo  
2 gr de bicarbonato (un pellizco)  
35 gr de leche  
15 g de cacao en polvo

### Preparación

**1**

Precalienta el horno a 190°C.

**2**

En un recipiente mezcla la mantequilla con el azúcar, el ron, los huevos, la leche y bate 4 minutos.

**3**

Tamiza la harina y el resto de ingredientes secos a excepción del cacao en polvo.

**4**

Separa un tercio de la mezcla y añádele el cacao en polvo. Bate y reserva.

**5**

Unta los moldes con un poco de mantequilla para que no se peguen. Vierte en el molde intercalando las dos mezclas y con la ayuda de un palillo remueve para lograr el efecto marmolado. Hornea 35-40 minutos a 190°C con calor arriba y abajo. Deja reposar antes de desmoldar.

Si quieres le puedes añadir pasas cortadas y metidas un poco antes de echarlas en el licor que vayas a utilizar. Si no echas licor las puedes dejar un rato en agua caliente. Los savarines se pueden emborrachar haciendo un almíbar con agua, azúcar y un poco de licor. Una vez que los sacas del horno, sin sacarlos del molde, le echas el almíbar por encima y lo dejas que se enfríe.