

Bed & Breakfast  
**La Terza**



“La Terza” Bed & Breakfast  
via Pigna 62, 37038 Soave - Verona ITALIA  
tel. +39 045 7675360 - mobile 335 1210735 info@bblaterza.it - www.bblaterza.it

## Marble cake

2 1/2 cups all-purpose flour  
1 1/2 cup granulated sugar  
2 tsps baking powder  
200 g. butter  
4 beaten egg  
½ cup vegetable oil  
125 g. yogurt  
  
teaspoon vanilla extract  
3 tsps cocoa powder

Oven 180°

beat together the eggs, granulated sugar, vegetable oil , and the butter. Combine flour and yogurt.

Take out half the batter and add the cocoa powder to the rest – mix well.

Pour the dark part over the light part and insert a knife and gently draw swirls through the batter to marbleize it

Bake in a 180° oven about 45 minutes.



“La Terza” Bed & Breakfast  
via Pigna 62, 37038 Soave - Verona ITALIA  
tel. +39 045 7675360 - mobile 335 1210735 info@bblaterza.it - www.bblaterza.it

## **Torta di marmo**

2 ½ bicchieri di farina 00

1 ½ zucchero

2 cucchiaini di polvere lievitante

200g. burro

4 uova

½ bicchiere d'olio (girasole)

125 g. yogurt intero

1 cucchiaino di vaniglia

3 cucchiaini cacao amaro in polvere

Forno a 180°

Mescolare (nel robot) insieme: uova, burro, olio e zucchero. Aggiungere farina e yogurt.

Togliere metà della pasta e aggiungere il cacao al parte che è rimasta nel robot – mescolare bene.

Versare in un stampo, prima la parte chiara e sopra la parte scura. Inserire un coltello e girarlo delicatamente per creare le venature del marmo.

Forno 180° per circa 45 min.

