

# Bizcocho de chocolate marmoleado con queso crema



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free<sup>®</sup>  
Divinely Decadent Brownie Mix o  
Devilishly Decadent Brownie Mix,  
preparado según las instrucciones  
del paquete

16 onzas de queso para untar, suavi-  
zado

3 cucharaditas de almidón de papa

10 cucharadas de azúcar extrafino

2 huevos, temperatura ambiente

½ cucharadita de extracto de vainilla  
pura

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177 ° C. Generosamente, ponga la grasa en una bandeja de 9 "x 13", con spray antiadherente.

2) Prepare la masa según las instrucciones del paquete y reserve.

3) En un recipiente con la batidora con el accesorio de la paleta o en un procesador de alimentos, ponga el queso para untar, almidón de papa, azúcar, huevos y extracto de vainilla. Mézclelos con la batidora o en el procesador hasta la mezcla de queso esté bien mezclado y suave, unos 45 segundos a 1 minuto.

4) Vierta la mezcla de bizcocho en la bandeja. Extienda la mezcla del queso encima de la mezcla. Con una cuchara o espátula, cucharee el restante de la mezcla de bizcocho encima del relleno en la bandeja en tres (tres por fila a través de la anchura de la bandeja). Asegúrese de dejar un espacio entre las cucharadas.

5) Usando el mango de la cuchara de madera o un palillo, mueva el mango/palillo detrás y adelante en la bandeja, a lo largo, dando aspecto de mármol de la mezcla.

6) Sacuda suavemente la bandeja hacia adelante y hacia atrás para nivelar la masa.

7) Hornee en el centro del horno precalentado, hasta que un palillo insertado en el centro sale casi limpio, o con algunas migajas húmedas, unos 50-60 minutos. Los tiempos de hornear pueden variar con aparatos diferentes.

8) Permite que los bizcochos se enfríen en la bandeja (aproximadamente 1 hora) antes de cortar con un cuchillo de plástico.

