



PANQUÉ CON FRUTOS ROJOS

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Postre

INGREDIENTES

- 100 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 1/2 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 1/2 tazas de harina cernida
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 3/4 de taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar glas para decorar
- Frutos rojos (zarzamoras, moras, fresas, etc)

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando hay un poquito más de tiempo para cocinar, me gusta hacer panqués. Duran y son ricos como postre o cena.

Precalentamos el horno a 180 centígrados.

Vamos a batir la Margarina sin sal La Villita hasta que esponje. Agregamos el azúcar poco a poco y, cuando cambie de color, le agregamos los huevos. Añadimos a la mezcla la harina y alternamos con leche. Por último, ponemos una cucharadita de vainilla y el polvo de hornear.

Pasamos la mezcla a un molde rectangular, previamente engrasado, y añadimos los frutos por encima. Horneamos 40 minutos y servimos calentito o frío, igual es ¡delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita