



PANQUE DE MIEL

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 90 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 200 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 6 huevos
- 5 tazas de harina
- 2 tazas de agua
- 3 tazas de azúcar
- 1 taza de miel
- 1 cucharada de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara un delicioso postre que te familia disfrutará en cada bocado. Se bate la margarina hasta blanquearla, se agrega la azúcar y se sigue batiendo unos 2 a 3 minutos más, luego se incorporan una a una las yemas y se bate unos minutos más hasta conseguir una mezcla suave.

Se agrega la vainilla; mezcla la taza de miel con una de las dos tazas de agua para diluirla, se retira y se coloca esta mezcla en un bowl.

Comienza agregando alternadamente las mismas cantidades en porciones iguales.

Al final se baten las claras a punto de nieve y se incorporan a la mezcla anterior sin dejar grumos.

Se enmantequilla y enharina un molde y se lleva al horno a 180° por 60.

Desmolda inmediatamente luego de sacar del horno y sirve.