



## PANQUÉ DE NARANJA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 65 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 125 gramos de Margarina sin sal La Villita a temperatura ambiente
- 130 gramos azúcar
- 2 huevos grandes
- 1 taza de ralladura de naranja
- 1 cucharadita de agua
- 110 gramos de harina con levadura
- 100 gramos de naranja confitada

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, sorprende a tus invitados con este delicioso postre. Precaentaremos el horno a 180°C. Engrasamos y enharinamos el molde.

Batimos la margarina y el azúcar hasta que la mezcla blanquee y quede cremosa. Añadiremos los huevos, uno a uno y sin dejar de batir. Incorporaremos a la mezcla, sin dejar de remover, la ralladura de la naranja y el agua. Tamizamos la harina con la sal sobre la mezcla y removemos hasta que todo quede bien integrado. La naranja confitada la pasamos por harina para evitar que se deposite en el fondo de la masa. La añadimos a la masa y la movemos con una lengua para que se distribuya bien.

Vertemos sobre el molde y extendemos para que quede uniforme. Hornearemos durante 35 minutos o hasta que la mezcla suba y quede bien dorado.

Dejaremos enfriar y ya está, así de fácil.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita