



PANQUÉ DE NARANJA DECORADO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 110 gramos de azúcar
- Ralladura de naranja
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- 4 g de polvo para hornear
- 85 g de harina
- 90 g de margarina La Villita derretida
- 46 gramos de crema para batir

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, Pana Panadería nos compartió la receta de su delicioso panqué de naranja. Prepárenlo y consientan a todos en casa.

Colocamos en un recipiente los huevos, agregamos el azúcar y batimos.<o:p></o:p>

En un recipiente pequeño ponemos una porción de la mezcla y revolvemos la esencia de vainilla y la ralladura de naranja. Agregamos al resto de la mezcla y seguimos batiendo hasta incorporar bien.<o:p></o:p>

Dejamos de batir la mezcla y agregamos la sal, la harina y el polvo para hornear, cerniendo con un colador. Incorporamos todo mezclando de manera envolvente con una palita.<o:p></o:p>

Agregamos la mantequilla derretida y seguimos revolviendo con la palita hasta que quede una mezcla homogénea.<o:p></o:p>

Vaciamos la mezcla en un molde cubierto con papel encerado y horneamos durante 50 minutos a 180 °C.

<o:p></o:p>

¡Listo! Acompáñenlo con un cafecito.<o:p></o:p>