



PANQUÉ DE ZANAHORIA CON COBERTURA DE QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 360 g de harina
 - 1 sobre de levadura en polvo
 - Una pizca de sal
 - Una pizca de bicarbonato
 - Una cucharada pequeña de canela en polvo
 - 4 zanahorias ralladas
 - 250 ml de aceite vegetal
 - 200 g de azúcar
 - 100 g de nueces
 - 4 huevos
- Para la cobertura**
- 1 tarrina de queso doble crema La Villita
 - 125 g de margarina La Villita a temperatura ambiente
 - 150 g de azúcar glas
 - 100 ml de crema para batir

MODO DE PREPARACIÓN

Nada como recibir la tarde con un delicioso panqué hecho en casa, tus amigas te preguntarán la receta y tus hijos lo amarán. Lo primero que debes hacer es tamizar la harina con la levadura, la sal, el bicarbonato y la canela. Aparte, bate los huevos con el azúcar, añade el aceite y mezcla bien. Agrega las zanahorias ralladas y las nueces y vuelve a mezclar.

Poco a poco ve añadiendo la mezcla tamizada sin dejar de remover. Cuando tengas todo mezclado, vierte sobre un molde previamente untado con margarina sin sal La Villita para que no se pegue. Hornea a 180°C por unos 35 minutos.

Y para aprovechar el tiempo, prepara la cobertura mientras tu panqué está en el horno. Bate la margarina La Villita con el azúcar y añade la crema para batir y el queso doble crema La Villita hasta que se forme una crema homogénea.

¡Casi acabamos! Retira el panqué del horno y espera a que se enfríe para desmoldar. Una vez frío, cubre con la crema de queso. Si lo deseas puedes partir el panqué por la mitad y agregar la crema en el medio y decorar con más nuez picada. Acompáñalo con un capuccino, un tecito o una lechita para saciar tus antojo de un rico y saludable postre.