



PANQUÉS DE VAINILLA CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 400 gramos de margarina sin sal La Villita
- 500 gramos de harina
- 500 gramos de azúcar
- 1 taza de Leche
- 8 huevos
- 1 cucharada de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

Bate el azúcar con la margarina hasta tome una consistencia cremosa. Inmediatamente incorpora los huevos uno por uno. Agrega la mitad de la harina y la mitad de la leche sin dejar de batir, una vez incorporado todo a la mezcla agrega el resto de la harina y la leche hasta conseguir una masa fina y uniforme.

Lo último que agregaremos a la masa de nuestros panques será la vainilla, en este paso también puedes incluir la ralladura de un limón o media naranja.

Vacía la mezcla en envoltorios individuales de papel, especial para panquecitos. No llenes los moldes por completo, deja que la mezcla ocupe solo la mitad de los mismos.

Finalmente hornéalos a 200 °C durante 30 minutos.

 LaVillitaMX  @LaVillita