



PANQUÉ DE HIGOS CRISTALIZADOS

Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 ½ tazas de azúcar
- ¾ de taza de aceite
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 tazas de harina de trigo, cernida
- 1 ½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- 10 higos cristalizados, cortados en cubos

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. Bate los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla más clara y esponjosa, sin dejar de batir agrega el aceite, la leche y la esencia de vainilla hasta integrar perfectamente.
2. Agrega poco a poco la harina, el polvo para hornear y la sal, bate hasta obtener una mezcla homogénea, agrega los higos y mezcla hasta integrar perfectamente.
3. Vierte la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 40 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Retira del horno, desmolda, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8