



PANQUÉ DE NARANJA

Ingredientes:

- 5 claras de huevo
- 5 yemas de huevo
- 1 taza de aceite (250ml)
- 1 taza de agua (250ml)
- 1 paquete de gelatina, sabor naranja
- 1 paquete de harina para pastel, sabor vainilla (500g)
- Azúcar glass, para decorar

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate las claras de huevo hasta formar picos duros, reserva. Bate las yemas de huevo con el resto de los ingredientes, agrega las claras montadas en picos duros y mezcla en forma envolvente hasta integrar por completo.
2. Vierte a un molde para panqué previamente cubierto con papel encerado. Hornea en el por 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja enfriar por completo y desmolda.
3. Desmolda y ofrece decorando con azúcar glass.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8