



PANQUÉ DE QUESO CON ZARZAMORAS

Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 2 barras de mantequilla (90 gr c/u)
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 ½ cucharaditas de esencia de vainilla
- 4 huevos
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- ½ taza de leche
- ¾ de taza de zarzamoras, limpias

HORNO PRECALENTADO A 180° C

Procedimiento:

1. Bate el queso con la mantequilla y el azúcar hasta acremar y obtener una mezcla más clara, agrega la vainilla y los huevos de uno en uno hasta incorporar perfectamente.
2. Agrega la harina y el polvo para hornear alternando con la leche, continúa batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Fuera de la batidora añade las zarzamoras, mezcla hasta integrar y vierte a un molde para panqué previamente engrasado y enharinado, hornea durante 40 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Deja enfriar, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	10