

## PANQUÉ DE COCO CON PIÑA

### Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla (90g)
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 taza de crema para batir (250ml)
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 ½ tazas de coco rallado y ligeramente tostado
- 1 lata piña en almíbar, escurrida  
picada en cubos pequeños

Horno Precaentado 180°C

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla y el azúcar hasta acremar, añade los huevos y la crema para batir agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear. Por último añade 1 taza de coco y la piña e integra por completo los ingredientes.
2. Vierte la mezcla en un molde para panqué previamente cubierto con papel encerado y espolvorea la ½ taza de coco restante. Hornea por 45 minutos o hasta que al insertar un palillo éste salga limpio.
3. Deja enfriar por completo, desmolda y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	45 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6