



PANQUÉ DE HIGOS FRESCOS

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla, en trozos
- 1 taza de azúcar
- 2 yemas de huevo
- ¼ taza de miel de abeja
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- ½ taza de crema para batir
- 2 huevos
- 1 ¾ de taza de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 2 tazas de higos frescos, cortados en cubos
- Higos en rebanadas, para decorar

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar agrega las yemas junto con la miel, la vainilla y la crema para batir.
2. Agrega los huevos y la harina previamente cernida con el polvo para hornear y sigue batiendo hasta mezclar todos los ingredientes.
3. Agrega de manera envolvente los higos y vierte la mezcla a un molde para panqué previamente engrasado y enharinado o forrado con papel encerado.
4. Hornea durante 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Deja enfriar, desmolda y ofrece decorando con los higos en rebanadas.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6

