



PANQUÉ DE QUESO CON ZARZAMORAS

Ingredientes:

- 1 paquete de queso crema
- 2 barras de mantequilla
- 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

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

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, 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:	6