PANQUÉ SORPRESA

Ingredientes:

Para el panqué de chocolate:

1 barrita de mantequilla (90 gr)
½ taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 huevos
¼ taza de leche
¾ taza de harina de trigo
2 cucharadas de cocoa

Para el panqué de vainilla:

1 barrita de mantequilla (90 gr)
½ taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ lata de leche condensada
3 huevos
¼ taza de leche
1 taza de harina de trigo
½ cucharada de polvo para hornear
Azúcar glass para espolvorear

HORNO PRECALENTADO 180ºC

Procedimiento:

1. Para el panqué de chocolate, bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el azúcar con la esencia de vainilla y los huevos. Vierte la leche y la harina con la cocoa poco a poco.
2. Coloca la mezcla en un molde cuadrado o rectangular previamente engrasado y enharinado. Hornea por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo al centro, éste salga limpio.
3. Enfría y con la ayuda de cortadores de galleta, corta las figuras que deseas que aparezcan en el panqué. Reserva.
4. Para el panqué de vainilla, bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el azúcar con la esencia de vainilla, la leche condensada y los huevos. Vierte la leche y la harina poco a poco.
5. Coloca una tercera parte de la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado. Acomoda verticalmente las figuras del panqué de chocolate. Cubre con el resto de la mezcla con mucho cuidado para evitar que las figuras de chocolate se muevan.
6. Hornea por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo al centro, éste salga limpio.
7. Enfría y espolvorea con azúcar glass.
8. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos y 25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6