



PANQUECITOS DE CREMA DE CACAHUATE

Ingredientes:

60 gr mantequilla a temperatura ambiente
225 gr azúcar moreno
115 gr crema de cacahuete
2 huevos ligeramente batidos
5 ml vainilla
225 gr harina de trigo
10 gr levadura en polvo
100 ml leche
Moldes para panquecitos
Moldes de papel para panquecitos

Horno precalentado: 180C

Procedimiento:

1. Coloca en la batidora la mantequilla y bate un poco hasta que parezca pomada, posteriormente añade el azúcar y la crema de cacahuete. Incorpora perfectamente.
2. Añade poco a poco el huevo y a continuación la esencia de vainilla.
3. Tamiza la harina y la levadura y agrégalas con ayuda de una cuchara.
4. Vierte la leche y bate hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Reparte la mezcla en los moldes para panquecitos y hornea 25 minutos a 180 °C.
6. Enfría y presenta.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	15