



PANQUECITOS DE PASCUA

Ingredientes:

- 3 1/2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 115 g de azúcar
- 2 huevos
- 115 g de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 25 g de cacao en polvo
- 125 ml de crema ácida
- 200 gr de fondant

Procedimiento:

1. Coloca en la batidora la mantequilla y bátela hasta que tome consistencia cremosa, añade el azúcar y el huevo. Mezcla perfectamente.
2. Agrega poco a poco la harina, el bicarbonato, la cocoa y la crema. Vuelve a mezclar hasta incorporar.
3. Reparte la masa entre los moldes y hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
4. Enfría y decora con el fondant haciendo figuras con motivos de pascua como conejitos o huevitos.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12