

PANQUÉ DE MANDARINA CON GLASEADO DE MANDARINA

Ingredientes:

2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
2/3 de taza de azúcar
2 huevos
1 cucharada de esencia de vainilla
1 ½ tazas de harina, cernida
1 cucharada de polvo para hornear
¼ de cucharadita de sal
½ taza de jugo de mandarina

Glaseado:

- 1 taza de azúcar glass cernida
- 4 cucharadas de jugo de mandarina

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar y obtener un color más claro, incorpora los huevos uno a uno hasta que se integren perfectamente, añade la esencia de vainilla y continúa batiendo.
2. Agrega la harina con el polvo para hornear y la sal, alternando con el jugo de mandarina, mezcla hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte a un molde previamente engrasado y enharinado.
3. Hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Mezcla el azúcar glass y el jugo de mandarina para hacer el glaseado, debe quedar ligeramente espeso, vierte sobre el panqué ya frío y ofrece.

Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6