



PANQUÉ DE REFRESCO DE NARANJA

Ingredientes:

- 3 piezas de huevo
- 200g. de azúcar
- 1 barra de mantequilla a temperatura ambiente (90g.)
- 120 ml. de refresco de naranja
- 140g. de fécula de maíz
- 250g. de harina de trigo
- 16g. de polvo para hornear
- 1 naranja, sólo la ralladura

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Monta los huevos junto con el azúcar, sabrás que están listos cuando hayan cambiado a un tono más claro y hayan aumentado su volumen.
2. Añade la mantequilla cortada en cuadritos e incorpora a una velocidad media baja, agrega después el refresco y la ralladura de naranja y continúa mezclando a velocidad baja.
3. Cierne el harina, la fécula de maíz y el polvo para hornear, agrega de apoco los secos a la mezcla de huevo de forma envolvente hasta que esté bien incorporado todo.
4. Vierte la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado para evitar que se pegue el pan. Hornea por 40-50 minutos hasta que esté listo, introduce un palillo al pan para comprobar que esté bien cocido.
5. Deja que se entibie y desmolda, deja enfriar sobre una rejilla y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de Horneado: 50 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 6

