



PANQUÉ DE MANZANA

Ingredientes:

- 240 gr de mantequilla
- 200 gr de azúcar
- 1 cdta de esencia de vainilla
- ½ cdta de canela molida
- 4 pzas de huevos
- 2 pzas de manzana gala rallada
- 400 gr de harina de trigo
- 160 ml de leche
- 2 cdas de azúcar glass

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO 160°C

1. Batir la mantequilla con el azúcar.
2. Perfumar con la esencia de vainilla y la canela en polvo.
3. Incorporar los huevos de a uno, batiendo bien luego de cada adición, y luego la manzana rallada.
4. Por último alternar la harina con la leche.
5. Verter en el molde engrasado y enharinado.
6. Hornear a 160°C por 40 minutos o hasta que salga un palillo limpio.
7. Enfriar, espolvorear con azúcar glass y servir.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6