



PANQUE DE NUEZ

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- 2 barras de mantequilla derretida (90g) c/u
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 200 g de nuez picada toscamente.

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. En un tazón mezcla la harina con el azúcar, el polvo para hornear y la sal.
2. Bate la mantequilla fundida con los huevos, la leche y la vainilla agrega poco a poco los ingredientes secos que reservaste y por ultimo añade la nuez picada, mezcla hasta integrar todos los ingredientes.
3. Vierte la mezcla a un molde para panque previamente engrasado y enharinado. Hornea de 50 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera este salga limpio.
4. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y ofrece en rebanadas.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6