



PANQUE DE NATA

Ingredientes:

- 250 gr de nata fresca
- 250 gr de azucar
- 3 huevos
- 250 gr de harina, cernida
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 limón, solo la ralladura

Horno precalentado a 170° C

Procedimiento:

1. Bate la nata con el azucar, solo hasta que se integren sin batir demasiado, agregar los huevos uno a uno, la harina, el polvo para hornear, la vainilla hasta que se integren perfectamente todos los ingredientes. Añade la ralladura de limón y mezcla.
2. En un molde para panque previamente engrasado y enharinado vierte la mezcla y hornear aproximadamente 40 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
3. Retira del horno, desmolda y ofrece.

| | |
|-------------------------------|------------|
| Tiempo de preparación: | 15 minutos |
| Tiempo de Horneado: | 40 minutos |
| Grado de dificultad: | Fácil |
| Porciones: | 6 |