



PANQUECITOS DE MANZANA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 manzanas, peladas y cortadas en cuadritos
- ¼ de taza de azúcar mascabado
- 1 cucharadita de canela, en polvo
- 110 gr de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 2 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato

Horno precalentado a 180° C

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, agrega la manzana, el azúcar y la canela, mezcla y cocina hasta que la manzana esté un poco suave.
2. Bate la mantequilla hasta que este suave, agrega la leche condensada, los huevos uno a uno hasta que integren perfectamente. Añade la esencia de vainilla, la harina, el polvo para hornear y el bicarbonato, bate hasta que se integren todos los ingredientes. Reserva un poco de manzana para decorar los panquecitos, el resto agrégalo en la mezcla anterior.
3. Coloca capacillos en los moldes para muffins, agrega la mezcla a la mitad de su capacidad y hornea durante 30 o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Retira del horno, deja enfriar y acompaña con un poco de manzana que reservaste y ofrece.

Porciones:

4