



PANQUÉ DE REQUESÓN

Ingredientes:

- 4 huevos
- 1/2 taza de sustituto de azúcar
- 1 kg de requesón
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. Licua los huevos con el sustituto de azúcar, el requesón, la sal y la esencia de vainilla hasta integrar por completo.
2. Mezcla lo anterior con la harina y el polvo para hornear hasta obtener una mezcla homogénea, vierte a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 40 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
3. Retira del horno, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 Minutos

Tiempo de Horneado:

40 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: