



PANQUE DE NUEZ CON CHISPAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

2 huevos

1 taza de azúcar

1 taza de crema acida

½ taza de aceite de oliva

1 cucharada de vainilla

2 tazas de harina de trigo

2 cucharaditas de polvo para hornear

¼ cucharadita de sal

¾ taza de nueces torceadas

½ taza de chispas de chocolate

Jarabe de chocolate o barra de chocolate para fundir y decorar

Horno Precaentado a 200C

Procedimiento:

Bate durante 5 minutos en un recipiente los huevos con el azúcar hasta que tome un color claro.
Agrega la crema ácida, el aceite de oliva, la vainilla y bate para incorporar todos los ingredientes.
Reserva.

En un recipiente mezcla la harina de trigo con el polvo para hornear y la sal. Agrega a la mezcla anterior poco a poco y batiendo para incorporar los ingredientes. De forma envolvente agrega e integra las nueces y las chispas.

Vierte dentro de un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.

Ofrece decorando con el jarabe de chocolate o funde la barra de chocolate a baño María y decora con el chocolate derretido.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10