



PANQUE DE FRESA

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

100gr de fresas desinfectadas y en rebanadas

½ taza de agua

2 cucharadas de azúcar

Salsa de fresa

250gr de fresas desinfectadas y fileteadas

¼ taza de azúcar

Horno Precalentado 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.

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

Ofrece decorando con mas fresas. Otra opción es ofrecerlo bañando con una jalea de fresa, la preparas cocinando a fuego bajo las fresas con el azúcar hasta obtener una mermelada.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10