



PANQUE DE AMARANTO

Ingredientes:

250 g de mantequilla, a temperatura ambiente

¾ de taza de sustituto de azúcar

5 huevos

1 cucharadita de vainilla

2/3 de taza de harina de trigo

1 cucharada de polvo para hornear

4 tazas de amaranto

1 taza de leche (250ml)

100 g de pasas

½ taza de pepita de girasol y calabaza

Procedimiento:

Horno Precalentado a 200C

Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos y la vainilla incorpora poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear. Añade el amaranto, intercalando con la leche por último agrega las pasas y bate hasta integrar todos los ingredientes.

Vierte la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado y espolvorea las semillas sobre la superficie.

Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar.

Desmolda y ofrece

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8-10