



PANQUE DE CACAHUATE CON BETUN

Ingredientes:

Ingredientes

350 g de crema de cacahuete

3 huevos

1/4 taza de cocoa

1/2 taza de azúcar

1/3 taza de leche

Papel encerado

Betún

1 paquete de queso crema (190 g)

50 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

2 tazas de azúcar glass

1 pizca de sal

1 cucharadita de vainilla

Mermelada de fresa para decorar

Horno Precalentado a 200C

Procedimiento:

Bate la crema de cacahuete con los huevos, la cocoa, el azúcar, la leche hasta obtener una pasta homogénea.

Vierte a una charola previamente forrada con papel encerado y extiende la pasta. Hornea durante 30 minutos retira del horno y deja enfriar, reserva.

Para el betún, bate hasta a cremar la mantequilla con el queso crema. Agrega poco a poco y sin dejar de batir el azúcar glass. Por último agrega la sal y la vainilla. Bate por 1 minuto más.

Ofrece decorando con un poco de betún y unos toques de mermelada de fresa.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10