



## PANQUE DE CALABAZA CASERO

### Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 3 huevos
- 1 taza de aceite de olivo extra virgen
- 450g de puré de calabaza

### Procedimiento:

Horno precalentado a 200C

Engrasa y enharina un molde para panqué.

Mezcla dentro de la batidora los ingredientes secos (harina de trigo, azúcar, polvo para hornear, bicarbonato de sodio y canela en polvo). Reserva.

En otro recipiente mezcla los huevos con el aceite de olivo y el puré de calabaza. Agrega a la batidora poco a poco sin dejar de batir. Mezcla hasta que los ingredientes se integren por completo.

Vacía en el molde. Hornea de 45 a 55 minutos o hasta que esté completamente cocido.

---

está listo, de lo contrario habrá que dejarlo unos minutos más.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	45-55 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8-10