



PANQUE DE DATIL Y ALMENDRAS

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla a temperatura ambiente (90 g)
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de cajeta
- 5 huevos
- 1 ¼ taza de harina de trigo (200 g)
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de almendra picada o fileteada
- 1 ½ tazas de dátiles picados

Procedimiento:

Preparación

Horno precalentado a 200 °C.

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la leche condensada y la cajeta. Sin dejar de batir añade los huevos, la harina previamente cernida con la nuez y el polvo para hornear. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes estén perfectamente incorporados.
2. Agrega de forma envolvente la nuez y los dátiles vierte en un molde para pan previamente engrasado y enharinado.
3. Hornea por 60 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira, deja enfriar, desmolda y ofrece

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de Horneado:

50-60 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8-10 porciones

