



PANQUE DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla, derretida (90g c/u)
- 5 huevos
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 taza de leche (125ml)
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 200 g de almendra, pelada, tostada y troceada

Procedimiento:

Horno Precaentado a 180°C

Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar e incorporar. Añade los huevos y sigue mezclando. Vierte la leche y la esencia de almendra.

Incorpora la harina de trigo, el polvo para hornear y las almendras. Mezcla para integrar y vierte en un molde previamente engrasado y enharinado.

Hornea por 25 minutos ó hasta que esté completamente listo.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	25-30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8