elGourmet

La vida es rosa

Ingredientes

Para el panqué de fresa

Claras: 60 g
Fecula De Maiz: 20 g
Harina: 85 g
Saborizante en polvo sabor fresa: 50 Gramos
Yemas: 50 g
Azucar: 110 grs.
Leche: 10 Ml.
Mantequilla: 60 g
Polvo para hornear: 5 grs.
Extracto de vainilla: 15 Ml.

Para la decoración

Azúcar en grano: Cantidad necesaria
Macarrones rosa fuerte: 12 Unidades
Chocolate rosa: 200 grs

Preparación de la Receta

Para el panque de fresa

- Suavizamos la *mantequilla* en la batidora junto con el azúcar y agregamos las yemas.
- Cernimos la *harina* con la fécula de maíz y agregamos a lo anterior, alterando con la leche, polvo sabor a *fresa* y la vainilla.
- Por otro lado, batimos las claras a punto de turrón y mezclamos con la preparación anterior.
- Vertemos en el molde engrasado y enharinado.
- Horneamos a 180° C por 10 minutos aproximadamente.

Para el montaje

- Desmoldamos los panqués sobre una rejilla.
- Fundimos el *chocolate* rosa y bañamos los panqués.

- Terminamos con los macarones y azúcar en grano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/la-vida-es-rosa