

Panque con Almendras

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Almendras molidas: 70 Gramos

Azucar: 200 Gramos

Azúcar glass: c/n A gusto

Harina: 200 Gramos

Mantequilla: 160 Gramos

Sal: 1 pz

Almendras troceadas: 30 Gramos

Claras montadas: 4 Unidades

Yemas de huevo: 4 Unidades

Leche: 1 ta

Polvo para hornear: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Acremar *mantequilla* a temperatura ambiente con azúcar hasta que tome un tono pálido
- Agregar las yemas de *huevo* y continuar batiendo
- Mezclar *harina*, *almendra* molida, polvo para hornear y sal, agregar a la mezcla de *mantequilla* intercalando con la leche
- Agregar las claras montadas de manera envolvente hasta que este todo perfectamente bien integrado
- Colocar el batido del panqué sobre el molde previamente engrasado y enharinado, colocar almendras troceadas encima.
- Hornear a 180°C durante 35 minutos aproximadamente.
- Decorar con azúcar glass antes de comer.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panque-con-almendras>