

Panqué de Mantequilla y Vainilla



Ingredientes

Leche: 200 cc

Huevos: 2 Unidades

Harina: 200 grs

Polvo de hornear: 5 grs

Azucar: 135 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Mantequilla: 120 grs

Decoración

Azúcar Glas: c/n

Chocolate con almendras picado: c/n

Crema Batida: c/n

Preparación de la Receta

- Acremar la **mantequilla** con el azúcar.
- Agregar los huevos de a uno y la vainilla.
- Cernir la *harina* y el polvo para hornear
- Integrar a la mezcla intercalando con la leche.
- Vaciar en un molde previamente engrasado y hornear a 180° C durante 40 minutos.
- Dejar enfriar.
- Desmoldar.

Decoración

- Espolvorear azúcar glass.
- Decorar con *crema* batida y el *chocolate* con almendras picado.