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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panque-de-mantequilla-y-vainilla