



PANQUE DE NATA 6 porciones

Ingredientes:

- 250 gr de nata fresca
- 250 gr de azucar
- 3 huevos
- 250 gr de harina, cernida
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 limón, solo la ralladura

Horno precalentado a 170° C

Método de Preparación:

1. Bate la nata con el azucar, solo hasta que se integren sin batir demasiado, agregar los huevos uno a uno, la harina, el polvo para hornear, la vainilla hasta que se integren perfectamente todos los ingredientes. Añade la ralladura de limón y mezcla.
2. En un molde para panque previamente engrasado y enharinado vierte la mezcla y hornear aproximadamente 40 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
3. Retira del horno, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación: 15 min.

Tiempo de horneado: 40 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****