

- PANQUÉ DE NARANJA -



INGREDIENTES

Panqué

1 ½ TAZA DE ALMENDRAS

4 CUCHARADAS DE STEVIA

1 CUCHARADITA DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

¼ TAZA DE ACEITE DE COCO

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

3 HUEVOS

Betún

50 G DE QUESO CREMA

½ TAZA DE CREMA

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

CÁSCARA DE NARANJA

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
2. EN UN BOL COMBINA TODOS LOS INGREDIENTES PARA EL PANQUÉ.
3. VIERTEN EN UN MOLDE.
4. COCINA DE 30 A 40 MINUTOS Y DEJA ENFRIAR.
5. EN UN BOL PEQUEÑO, MEZCLA LOS INGREDIENTES PARA EL BETÚN.
6. VIERTEN POR ENCIMA DEL PANQUÉ.
7. DECORA CON RALLADURA DE NARANJA.