

- Panqués de jengibre y arándanos -



INGREDIENTES

- 1 TAZA DE HARINA
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL
- 1/4 CUCHARADITA DE JENGIBRE MOLIDO
- 1/2 CUCHARADITA DE CÁSCARA DE NARANJA
- 1/2 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 3/4 TAZAS DE AZÚCAR

- 2 HUEVOS
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1/2 TAZA DE ARÁNDANOS FRESCOS
- 1/4 DE TAZA DE CREMA

PROCEDIMIENTO

DECORACIÓN

GLASEADO REAL

ARÁNDANOS CUBIERTOS CON AZÚCAR

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180°C.
2. COLOCA EN EL BOL DE LA BATIDORA LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR, MEZCLA HASTA QUE SE ACREME LA MEZCLA.
3. SEGUIDAMENTE AÑADE LOS HUEVOS, LA CREMA, Y LAS ESPECIAS, JUNTO CON UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
4. AÑADE LOS INGREDIENTES SECOS A LA MEZCLA ANTERIOR E INCORPORA BIEN.
5. POR ÚLTIMO, AÑADE LOS ARÁNDANOS.
6. VIERTES LA MEZCLA EN MOLDECITOS INDIVIDUALES DE PANQUÉ, PREVIAMENTE ENMANTEQUILLADOS Y ENHARINADOS.

7. HORNEA DE 20 A 25 MINUTOS, O HASTA QUE AL INSERTAR UN PALILLO ÉSTE SALGA LIMPIO.

8. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR.

9. DECORA CON GLASEADO REAL Y ARÁNDANOS AZUCARADOS.