

- Panqué de nuez y especias -



INGREDIENTES

- 2 TAZAS DE NUECES PICADAS
- 3 TAZAS DE HARINA PARA TODO USO
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL
- 1 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA
- 1 Y 1/4 TAZAS DE AZÚCAR MASCABADO
- 3/4 TAZA DE AZÚCAR GRANULADA

- 4 HUEVOS GRANDES
- 2 CUCHARADAS DE BOURBON
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 TAZA DE LECHE
- 1 CDA DE ESPECIAS (CANELA, NUEZ MOSCADA, JENGIBRE)

Glaseado

- 1/2 TAZA DE AZÚCAR GLAS POSTRELICIOSO
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 CDA DE BOURBON
- NUECES PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C.
- MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES SECOS EN UN BOL Y RESERVAR.
- CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA A VELOCIDAD MEDIA, BATIR LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR HASTA QUE ESTÉ SUAVE Y ESPONJOSA. AGREGUE LOS HUEVOS, UNO A LA VEZ, MEZCLÁNDOLOS BIEN DESPUÉS DE CADA ADICIÓN. MEZCLAR EL BOURBON Y LA VAINILLA.
- AGREGUAR LA MEZCLA DE HARINA EN TRES PORCIONES, ALTERNANDO CON DOS PORCIONES DE LECHE. MEZCLAR SOLO HASTA QUE SE COMBINE.

- PONGA A UN LADO ALREDEDOR DE 1/4 TAZA DE NUECES TOSTADAS PARA DECORAR. REVUELVA LAS PACANAS RESTANTES EN LA MASA DE PASTEL.

- VERTER LA MASA EN UN MOLDE PARA BUNDT CAKE. HORNEAR DE 50 A 60 MINUTOS, O HASTA QUE AL INSERTAR UN PALILLO EN EL CENTRO, ÉSTE SALGA LIMPIO.

- ENFRIAR EL PASTEL EN EL MOLDE DURANTE 20 MINUTOS. DESMOLDAR.

PARA HACER EL GLASEADO:

- MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL.

- VERTER EL GLASEADO SOBRE EL PASTEL Y DECORAR CON LAS NUECES.