- 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

- ½ taza de azúcar glas Postrelicioso

- 1 chorrito de Vainilla Molina

- 1 cda de bourbon

- Nueces para decorar

PROCEDIMIENTO

- Precalentar el horno a 180ºC.

- 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.