



Panqué de Limón

 Preparación: 15min Cocción: 60min

 Porciones: 10

 Dificultad: Intermedio

Ingredientes

1 1/2 Barras de Mantequilla a temperatura ambiente (90 g c/u)
1 Lata de Leche Condensada
3 Huevos
1 1/2 Tazas de Harina de trigo
1 1/2 Cucharaditas de Polvo para hornear
4 Cucharadas de Jugo de limón colado
1 Cucharada de Ralladura de limón
1/2 Taza de Leche Evaporada
1/2 Taza de Azúcar glass
2 Cucharadas de Agua
1 Limón (su jugo)
2 Cucharadas de Ralladura de limón (11 g)

Instrucciones

- 1** Hornear
1.- Horno precalentado a 180 °C. Para el panqué, batir la mantequilla con la leche condensada hasta que esponje; añada los huevos uno a uno sin dejar de batir, agregue la harina y el polvo para hornear previamente pasados por un colador, el jugo de limón, la ralladura y ½ taza de leche evaporada. Vierta la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado hasta llenar ¾ partes. Hornear a 180 °C de 40 a 45 minutos o hasta que al introducir un palillo esté salga limpio; dejar enfriar.
- 2** Mezclar
2.- Para el glaseado, mezclar el azúcar glass con el agua y jugo de limón.
- 3** Servir
3.- Decorar el panqué con el glaseado y la ralladura. Ofrecer.

Utensilios
Bandeja de horno, horno, cazo y batidora de mano.