

Panqué de almendra



TIEMPO

1 hora 15 min



RENDIMIENTO

1 panqué (9x5")



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 250 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- ☐ 250 g de azúcar
- ☐ 190 ml de leche
- ☐ 5 huevos
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Almendra ENCO
- ☐ 380 g de harina de trigo
- ☐ 25 g de polvo para hornear
- ☐ 100 g de almendra fileteada

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180°C y prepara un molde para panqué con Desmoldante ENCO.
2. En un bowl, crema la mantequilla hasta que tenga una textura suave y cremosa.
3. Agrega el azúcar y bate de 3 a 5 minutos hasta obtener una mezcla más ligera y esponjosa.
4. Incorpora los huevos uno a uno, batiendo bien después de cada adición.
5. Añade la Esencia de Vainilla ENCO y la Esencia de Almendra ENCO. Mezcla hasta integrar.
6. Cierne la harina junto con el polvo para hornear.
7. Agrega los ingredientes secos alternando con la leche, comenzando y terminando con los secos. Mezcla únicamente hasta integrar para evitar desarrollar demasiado el gluten.
8. Incorpora los 100 g de almendra fileteada con movimientos envolventes.
9. Vierte la mezcla en el molde preparado y distribúyela de manera uniforme.
10. Decora la superficie con almendra fileteada adicional al gusto.
11. Hornea a 180°C durante 40 a 50 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
12. Deja enfriar 10 minutos dentro del molde antes de desmoldar.
13. Enfría completamente sobre una rejilla y disfruta.