

Panqué de nuez navideño



Tiempo de
preparación

55 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

3 piezas de Huevo San Juan, ligeramente batidas

1 yema de Huevo San Juan, ligeramente batida

150 g de mantequilla, a temperatura ambiente

150 g de azúcar

30 ml de licor de café

150 g de harina

1 cdta. de polvo para hornear

125 g de nueces troceadas

2 cdas. de cajeta

nueces para decorar

Preparación

1. Bate la mantequilla hasta que se esponje, añade el azúcar y mezcla.
2. Agrega poco a poco las piezas de Huevo San Juan, incorpora la yema y el licor de café.
3. En otro bowl cierne la harina con el polvo para hornear, agrega las nueces troceadas e incorpora a la mezcla de mantequilla.
4. Vierte la mezcla en un molde para panqué (puedes buscar uno con forma de arbolito navideño), previamente engrasado y enharinado.
5. Hornea a 180 °C durante media hora o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
6. Espera a que se enfríe y decora con la cajeta y las nueces.