- Panqué de fresas -



INGREDIENTES

Para el panqué:

2 ½ tazas de fresas

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

2 ½ tazas de harina

2 cdtas de polvo para hornear

¼ de cdta de sal

½ cdta de bicarbonato de sodio

½ taza de aceite de oliva

1 ½ taza de azúcar

½ taza de leche de soya

Colorante rojo en gel

Para el glaseado:

1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso

2 cdtas de agua

Frutos rojos para decorar

PROCEDIMIENTO

Para el panqué:

1. Tritura las fresas en la licuadora o en el procesador de alimentos hasta formar un puré.

2. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y mezcla. Reserva.

3. Mezcla en un bowl los ingredientes secos y reserva.

4. Aparte, mezcla el azúcar junto con el aceite de oliva hasta integrar.

5. Agrega la leche y sigue batiendo.

6. Añade poco a poco los ingredientes secos hasta tener una mezcla homogénea.

7. Termina agregando el puré de fresas.

8. Disuelve un poco de colorante rojo al gusto.

9. Vierte la mezcla en un refractario y hornea a 180 °C por 50 minutos.

Para el glaseado:

1. Mezcla el agua junto con el Azúcar Glass Postrelicioso hasta tener la consistencia deseada.

2. Cuando se enfríe el panqué, decora con el glaseado y los frutos rojos.