Panqué de manzana



TIEMPO
40 minutos

RENDIMIENTO
1 panqué (9x5")

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 45 g Mantequilla
- ◯ 45 g Aceite
- ◯ 80 g Azúcar Mascabado
- ◯ 75 g Azúcar Refinada
- ◯ 2 Huevos
- ◯ 90 g Yogurt Natural
- ◯ 65 g Leche
- ◯ 190 g Harina
- ◯ 1 cdta Polvo para Hornear
- ◯ ¼ cdta Bicarbonato
- ◯ ½ cdta Sal
- ◯ 1 cdta Canela en polvo
- ◯ ¼ cdta Nuez Moscada
- ◯ 50 g Almendra Picada
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia Mantequilla Vainilla ENCO

Relleno:

- ◯ 150 g Manzana en cubos
- ◯ 25 g Azúcar Mascabado
- ◯ ½ cdta Canela en polvo

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la manzana con el azúcar mascabado y la canela hasta integrar muy bien.
2. Cierne la harina junto con la sal, bicarbonato, polvo para hornear, canela y nuez moscada.
3. Acrema la mantequilla con el azúcar refinada hasta que la mezcla se vea esponjosa y más clara.
4. Agrega el azúcar mascabado y mezcla. Luego incorpora el aceite en forma de hilo y añade los huevos uno por uno.
5. Añade la Esencia de Mantequilla Vainilla ENCO.
6. En velocidad baja, incorpora los ingredientes secos y los líquidos de forma intercalada. Termina de integrar suavemente a mano.
7. Agrega la mezcla de manzana y revuelve con movimientos envolventes.
8. Vacía la mezcla en un molde previamente engrasado.
9. Trocea la almendra y espolvorea por encima para decorar.
10. Hornea a 180 °C por 50 minutos o hasta que, al insertar un palillo, salga limpio.
11. Deja enfriar, desmolda y disfruta.