Panqué de naranja



TIEMPO
45 minutos

RENDIMIENTO
1 panqué (9x5")

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 170g Harina de Trigo
- ◯ ¼ cdta Bicarbonato de Sodio
- ◯ ¼ cdta Sal
- ◯ 1 cdta Polvo para Hornear
- ◯ 50g Mantequilla sin sal
- ◯ 125g Azúcar Refinada
- ◯ 20g Ralladura de 1 Naranja
- ◯ 20g Aceite Vegetal
- ◯ 1 ½ ENCOTapas Esencia Naranja ENCO
- ◯ 2 Huevos
- ◯ 80g Crema Ácida

Glaseado:

- ◯ 220g Azúcar Glass
- ◯ 6 cdas Jugo de Limón
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia Naranja ENCO

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl cierne la harina, el bicarbonato, la sal y el polvo para hornear y mezcla hasta incorporar. Reserva la mezcla de ingredientes secos.
2. En otro bowl, acrema la mantequilla; una vez acremada la mantequilla añade el azúcar, la ralladura de naranja y el aceite poco a poco hasta obtener una mezcla cremosa.
3. Agrega la Esencia de Naranja ENCO y agrega los huevos uno a uno, mezclando bien hasta integrar por completo.
4. Añade los ingredientes secos de forma alternada con la crema ácida, mezclando a velocidad baja hasta integrar sin sobrebatir.
5. Prepara tu molde cubriéndolo con desmoldante ENCO y vierte la mezcla.
6. Hornea a 180°C durante 45 minutos o hasta que, al insertar un palillo, este salga limpio.

Glaseado

1. En un bowl cierne el azúcar glass, agrega la Esencia de Naranja ENCO y el jugo de limón, mezcla hasta obtener una consistencia suave.
2. Una vez frío el panqué, cubre con el glaseado y decora con ralladura de naranja al gusto.