

## PANQUÉ DE CAFÉ

### Ingredientes:

- 2 ½ Cucharas de Café Instantáneo en Polvo (Nescafé)
- ¼ de taza de leche caliente
- ¾ de taza de azúcar
- 150 gms de mantequilla
- 2 Huevos
- 1 1/3 tazas de harina
- 1 ½ cucharita de polvo de hornear
- ¼ c de sal
- Azúcar glass para espolvorear

### Preparación:

1. Se combina el café con la leche y se revuelve. Se aparta.
2. En el tazón de la batidora poner mantequilla y azúcar y batir hasta que la mezcla esté muy suave y bien mezclada. Agregar huevos uno a uno. Se agregan los ingredientes secos y el café. Se bate sólo hasta que todos los ingredientes estén integrados.
3. Se vacía la masa a un molde engrasado y enharinado.
4. Se hornea a 325°F o 165°C durante 45 a 50 minutos hasta que al picar el pan con un palillo, éste salga seco.
5. Al desmoldar se deja enfriar el pan y antes de servir se espolvorea con azúcar glass.