

## PANQUÉ DE ROMPOPE

### Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- ½ cucharita de sal
- 3 cucharitas de polvo de hornear
- 1 ½ tazas de rompope
- 2 cucharitas de vainilla
- 3 barras de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 6 huevos
- Azúcar glas para decorar

### Preparación:

1. Se mezclan la harina, la sal y el polvo de hornear y se aparta. También se junta el rompope con la vainilla y se aparta.
2. Acremar la mantequilla junto con el azúcar en el tazón de la batidora o a mano con una cuchara de palo. Cuando ya se vean integrados los ingredientes se agregan los huevos, uno a uno. Se agrega 1/3 parte de los polvos revolviendo y una ½ del líquido, luego otra parte de la harina, el resto del líquido y al final el resto de la harina.
3. Se vacía la masa a un molde de rosca engrasado y enharinado. Se hornea a 180°C o 350°F durante 50 a 60 minutos hasta que se sienta firme y un palillo salga seco al picar la masa.
4. Se deja enfriar y cuando esté tibio se saca del molde. Ya frío se espolvorea con azúcar glas.