

PANQUÉ DE PASAS

Ingredientes:

- 6 Huevos
- 2 tazas de azúcar
- 3 barras de mantequilla
- 3 tazas de harina
- ralladura de 2 naranjas
- 2 cucharitas de vainilla
- 1 Cucharada de polvo de hornear
- ¼ de taza de ron
- 1 taza de pasas
- Harina extra para polvear las pasas

Preparación:

1. En el tazón de la batidora se bate la mantequilla hasta acremar. Se agrega el azúcar y se continúa batiendo hasta integrar. Se añaden los huevos, la ralladura y la vainilla.
2. Se junta el polvo de hornear con la harina y se agrega al batido alternando con el ron.
3. Las pasas se revuelcan en harina, se les quita el exceso y se añaden a la masa.
4. Se vacía la masa en un molde grande de panqué engrasado y enharinado y se hornea durante 45 a 50 minutos a temperatura de 350°F o 180°C hasta que el palillo salga limpio al picarlo.
5. Se deja enfriar antes de desmoldar.