

PANQUÉ DE CAJETA

Ingredientes masa:

- 1 taza de cajeta (leche quemada, manjar)
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite vegetal
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharita de vainilla
- 1 cucharita de canela
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina
- 1 cucharita de polvo de hornear

Para decorar:

- Azúcar glas

Preparación:

1. Se pone en el vaso de licuadora la cajeta, el aceite, el azúcar, los huevos, la vainilla, la canela y se licúa hasta mezclar todo bien. Se añade el harina y polvo de hornear y se mezcla hasta combinar bien todos los ingredientes. Este procedimiento se puede hacer a mano mezclando con cuchara o en batidora.
2. Se vacía la masa a un molde engrasado y se hornea a 350°F o 175°C durante 45 a 50 minutos o hasta que el palillo salga seco al pinchar. Se retira del horno, se deja tibar y se saca del molde. Una vez frío se espolvorea de azúcar glas.