

## PANQUÉ DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

- 1 1/3 tazas de azúcar
- 1/4 cucharita de sal
- 1 Huevo
- 3/4 de taza de leche
- 1 cucharita de vainilla
- 1 1/4 tazas de harina
- 1/2 cucharita de bicarbonato
- 1/2 cucharita de polvo de hornear
- 2 Cucharadas de Cocoa
- 1 1/2 barras de mantequilla derretida
- Para decorar: Azúcar Glas

### Preparación:

1. En el tazón de la batidora mezclar azúcar, sal, huevo, la leche y la vainilla.
2. Agregar harina, polvo de hornear, cocoa y mezclar a velocidad baja sólo a combinar.
3. Agregar la mantequilla derretida y mezclar.
4. Vaciar masa a molde engrasado y hornear a 180°C o 350°F durante 30 a 40 minutos hasta que se vea dorado y un palillo salga seco.
5. Una vez tibio se desmolda y se decora con azúcar glas.