

## PANQUÉ CON CHISPAS DE CHOCOLATE

### Ingredientes masa:

- 1 ¼ tazas de azúcar
- 1 huevo
- ½ cucharita de vainilla
- 2/3 taza de leche
- 1 ¼ tazas de harina
- ½ cucharita de polvo de hornear
- ½ taza de mantequilla derretida
- ½ taza de chispas de chocolate

### Para decorar:

- Azúcar glas

### Preparación:

1. En un tazón mezclar azúcar, huevo, la vainilla y la leche.
2. Agregar harina y polvo de hornear y mezclar a sólo a combinar.
3. Agregar la mantequilla derretida y mezclar. Envolver las chispas de chocolate y combinar suavemente.
4. Vaciar la masa al 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.