

SANTA CLARA
1924

Leche 100% de Vaca
ENTERA

100
SANTA CLARA
CENTENARIO

PANQUÉ DE NATA

- PREPÁRALO CON LECHE DE FRESA SANTA CLARA
- TIEMPO DE PREPARACIÓN 1 HORA
- PORCIONES 8 PIEZAS

INGREDIENTES:

- 1 taza de leche entera Santa Clara
- 2 tazas de crema para batir natural
- 1 taza de crema ácida Santa Clara
- 1 taza de media crema
- 80 g de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 taza de leche entera Santa Clara
- 4 tazas de harina cernida
- La nata preparada con anterioridad
- 380 g de azúcar refinada
- 80g de mantequilla
- 5 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal

PROCEDIMIENTO:

- 01 Mezclar todos los ingredientes y hervir a fuego medio, sin dejar de mover, por 15 minutos.
- 02 Retirar del fuego y enfriar la mezcla hasta que espese.
- 03 Precalentar el horno a 180°.
- 04 En un contenedor mezclar muy bien la nata y la mantequilla hasta que se integren.
- 05 Agregar la vainilla y el azúcar y batir por 3 minutos.
- 06 Agregar los huevos uno por uno y seguir batiendo constantemente.
- 07 Mezclar la sal, el polvo para hornear y la harina, e incorporar a la mezcla anterior junto con la leche Santa Clara. Mezclar para integrar todo de manera uniforme.
- 08 Engrasar y enharinar muy bien un molde para panqué y vaciar la mezcla hasta no más de 3/4 partes del mismo, para evitar derrames posteriores.
- 09 Hornear a 180°C por 55 minutos o hasta que, al pinchar el panqué con un palillo, éste salga limpio.
- 10 Deja enfriar y desmoldar.

DECÓRALO CON UNA BASE DE YOGURT Y NUECES.
ACOMPÁÑALO CON UN VASO DE LECHE CALIENTITA SANTA CLARA,
CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.