

SANTA CLARA
1924

Leche 100% de Vaca
ENTERA

100
SANTA CLARA
CENTENARIO

PANQUÉ DE YOGURT

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

INGREDIENTES:

- 1/2 taza de leche entera Santa Clara
- 4 tazas de harina cernida
- 400 g de yogurt natural Santa Clara
- 380 g de azúcar refinada
- 80 g de mantequilla
- 5 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- Ralladura de naranja al gusto

PROCEDIMIENTO:

- 01 Precalentar el horno a 180°C.
- 02 En un contenedor mezclar muy bien el yogurt con la mantequilla hasta que se integren.
- 03 Agregar la vainilla y el azúcar; y batir por 3 minutos.
- 04 Añadir los huevos uno a uno y seguir batiendo constantemente.
- 05 Mezclar la sal, el polvo para hornear y la harina, e incorporar a la mezcla anterior junto con la ralladura y la leche Santa Clara. Mezclar para integrar todo de manera uniforme.
- 06 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.
- 07 Hornear a 180°C por 55 minutos o hasta que, al pinchar el panqué con un palillo, éste salga limpio.
- 08 Dejar enfriar y desmoldar.

PARTE TU PAN A LA MITAD Y RELÉNALO DE NATA,
CHOCOLATE O DE TU MERMELADA FAVORITA,
CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.