

Mariano

SANDOVAL

Panqué de natas

Porciones: 6

Ingredientes:

1 tza	Nata
1 tza	Azúcar
4 pzas	Huevo
½ tza	Leche
1 cda	Extracto de vainilla
1 ¾ tza	Harina preparada para pastel de vainilla
1 cdita	Polvo para hornear
¼ cdita	Sal

Para la compota de frutos rojos:

½ tza	Fresa, en cuartos
1 tza	Azúcar refinada
1 pza	Limón, el jugo
c/s	Azúcar glass

Procedimiento:

1. **Para el panqué**, precalentar horno a 180° C.
2. **En un bowl** batir nata y azúcar hasta espesar. Añadir huevos, uno por uno y batir hasta integrar.
3. Agregar leche y extracto de vainilla, por último añadir harina y batir hasta integrar perfectamente.
4. Engrasar y enharinar molde, verter masa y hornear 40 minutos hasta cocer. Dejar enfriar para desmoldar.
5. **Para la compota**, colocar todos los ingredientes en una cacerola, cocinar a fuego medio durante 30 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.
6. **Para el montaje**, servir panqué, rebanar, espolvorear azúcar glass y, si lo desea, acompañar con compota de frutos rojos.