

PANQUE DE NATA

(2 PIEZAS.)

INGREDIENTES:

250g de nata
50g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
170g de azúcar refinada
260g de harina de trigo
180g de leche entera
3cditas de polvo para hornear
2cdas de vainilla
4 huevos (separadas yemas y claras)
Ralladura de 1 naranja

UTENSILIOS Y EXTRAS:

2 moldes de panqué de 18x7cm aprox
Mezcla infalible y brocha
Bowls y colador de malla fina
Nueces troceadas (opcional)
Azúcar extra (opcional)
Azúcar glass y jugo de naranja. (opcional)



PROCEDIMIENTO:

* Precalienta el horno a 200° para que al abrir la puerta hornees a 180° en horno normal o 170° en horno de convección.
* Con ayuda de la brocha y mezcla infalible encamisa los moldes y reserva.

1. Limpia el vaso, cuchillas y mariposa con una servitoalla y vinagre blanco, y sin secar, ingresa la mariposa, añade las 4 claras de huevo y bate 6min vel 3.5. Retira la mariposa y reserva las claras montadas en un bowl.
2. En otro bowl junta la harina con el polvo para hornear, remueve, cierne y reserva.
3. Sin lavar el vaso añe de mantequilla a temperatura ambiente y mezcla 20seg vel 3, agrega la nata y mezcla 1min vel 3.5, añade el azúcar y mezcla 2min vel 3.5
4. Sin tiempo a vel 2.5 agrega por el bocal de la tapa la vainilla y las yemas 1 a 1 conforme se van integrando.
5. Añade la leche y mezcla 30seg vel 3
6. Sin tiempo mezcla en vel 2.5 y añade la harina a cucharadas constantes por el bocal de la tapa y una vez finalizada sube a vel 3.5 por 5seg. Deten el proceso.
7. Reserva la mezcla en un bowl, agrega la ralladura de naranja y la mitad de las claras montadas. Integra con la espátula en forma envolvente. Añade la otra parte de las claras e integra en envolvente.
8. Vierte la mezcla en los moldes previamente encamisados hasta llegar a 2/3 partes de su capacidad. Puedes decorar con nuez troceada, con azúcar para formar una costra o dejarlos al natural.
9. Da 2 golpes a los moldes sobre la mesa y hornea hasta que al insertar un palillo por el centro, este salga seco. Panqués pequeños o muffins de 18-20min / Panqués medianos 25-30min
10. Retira los moldes del horno y reposan solamente unos minutos antes de desmoldar. (Panqué 10min / muffins 5min) Una vez desmoldados deja enfriar sobre una rejilla.

TIP: Si quieres agregar un glaseado mezcla unos 200g de azúcar glass con unas 20 gotas de jugo de naranja, y ve agregando jugo hasta obtener una consistencia densa pero fluida para bañar el panqué.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina