## Panqué de nuez navideño



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	6	Postres	Fácil
55 min.			

## **Ingredientes**

3 piezas de Huevo San Juan, ligeramente batidas

1 yema de Huevo San Juan, ligeramente batida

150 g de mantequilla, a temperatura ambiente

150 g de azúcar

30 ml de licor de café

150 g de harina

1 cdta. de polvo para hornear



125 g de nueces troceadas

2 cdas. de cajeta

nueces para decorar

## **Preparación**

- 1. Bate la mantequilla hasta que se esponje, añade el azúcar y mezcla.
- 2. Agrega poco a poco las piezas de Huevo San Juan, incorpora la yema y el licor de café.
- 3. En otro bowl cierne la harina con el polvo para hornear, agrega las nueces troceadas e incorpora a la mezcla de mantequilla.
- 4. Vierte la mezcla en un molde para panqué (puedes buscar uno con forma de arbolito navideño), previamente engrasado y enharinado.
- 5. Hornea a 180 °C durante media hora o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
- 6. Espera a que se enfríe y decora con la cajeta y las nueces.

