



PANETON DE MANJAR Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

- ¾ Pan de margarina (200 g) a temperatura ambiente
- 1 Taza de azúcar rubia
- 4 Huevos
- 1 Manzana verde pelada y rallada
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- 3 Tazas de harina
- 3 Cucharadas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de leche líquida
- ½ Taza de nueces
- ½ Taza de avellanas
- ½ Taza de almendras

Preparación

1.- En un bowl grande junta la margarina cortada en trozos pequeños con el azúcar indicada hasta cremar y añade luego los huevos, la manzana rallada y el manjar NESTLÉ®. Bate enérgicamente hasta unificar todos los ingredientes. Luego, continúa con la harina, el polvo de hornear IMPERIAL® y la leche líquida. Bate nuevamente hasta homogenizar y conseguir un batido de textura pastosa.

2.- Añade los frutos secos como nueces, avellanas y almendras, remueve para distribuirlos bien y luego vierte la preparación en el molde que tengas en casa, ya sea rectangular, redondo, de cajón etc. Previamente enmantecado. Lleva a horno pre-calentado a 180°C y hornea durante 35 minutos aproximados hasta cocer.

3.- Una vez cocido y dorado levemente en la superficie, retira del horno y desmolda en tibio para luego enfriar, porcionar y disfrutar cuando gustes.



Dificultad:
Media



Porciones:
25



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	287 Kcal
Proteínas:	6.9 g
Grasa Total:	16.3 g
Colesterol:	51,3 mg
H. de Carbono:	28.5 g
Fibra Dietética:	1,2 g
Sodio:	274 mg