

POUND CAKE

Ingredientes:

250 g mantequilla hecha pomada

250 g azúcar

250 g huevo

250 g harina

2 cdas ralladura de naranja

Para el glaseado

1 T azúcar glass cernida

c/s jugo de naranja

1 cdita ralladura de naranja

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 175°C
2. Preparar un molde con un poco de aceite en spray y enharinarlo.
3. Acremar mantequilla y azúcar durante 8 minutos.
4. Añadir los huevos uno a uno, dejar que se incorpore cada uno entre cada adición.
5. Añadir la harina y la ralladura. No mezclar demasiado para que el panqué no salga muy apelmazado. Hornear hasta que, al insertar un palillo, este salga limpio.
6. Para el glaseado, mezcla los ingredientes, añadiendo de a poco el jugo de naranja, hasta formar una mezcla ligeramente líquida.

NOTA: puedes obviar el glaseado y añadir especias como cardamomo, canela, limón rallado. Este panqué tiene múltiples variantes.