

PANQUEMADO

INGREDIENTES:

3 huevos
75 g de aceite
125 g de azúcar
75 g de leche
500 g de harina
70 g de levadura
Ralladura de limón

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar y hacerlo glass a velocidades 5-7-9. Echar en marcha las cortezas de limón. Añadir los huevos enteros y batir 1 minuto 40° a velocidad 4.

A continuación se añaden los líquidos, la levadura y la harina y se programa el Thermomix 40 segundos a velocidad 6.

Cuando termine, se pasa a velocidad espiga durante 3 minutos

Se deja en el mismo vaso en reposo.

Cuando doble el volumen se hacen los Panquemados y se dejan reposar.

Cuando doble el volumen se bate la clara de otro huevo y con un pincel se pintan se pone azúcar por encima.

Se introduce en el horno durante 30 minutos a 180°.

(Hacer dos cortes por arriba en forma de cruz antes de meter en el horno)