

---

Feb 15, 2019 | Escrito por Thaina Hernandez | 0

Foto: Referencial

Prepara una receta de panqué de cambur para disfrutar en familia, con amigos, o que los mas pequeños de la casa coman frutas.

### **Ingredientes:**

- 5 cambures maduros
- 1 taza de Mantequilla sin sal
- 3 huevos
- 3 tazas de harina
- 1 pizca de sal
- 3 cucharaditas de canela
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita soperas de bicarbonato
- 1/4 de cucharadita de jengibre
- 1/4 de cucharadita soperas de clavo molido
- nuez al gusto
- uvas pasas al gusto

### **Preparación:**

Precalentar el horno a 200°C

Moler los cambures hasta que queden bien molidos

En un bowl batir los cambures molidos, el aceite, los huevos, la vainilla y el azúcar.

En otro bowl batir la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, la sal, el jengibre, el clavo y la canela.

Mezclar los dos batidos en un solo bowl.

Agregar las nueces y las pasas si se desea.

Enmantequillar y enharinar el molde elegido para hornear y agregar la mezcla.

Hornear a 200°C por 30 minutos. Cuando la hora de cocción haya terminado, meter un palillo para comprobar si ya esta bien cocido. Si sale limpio, significa que ya esta bien cocido; pero si sale manchado por la mezcla, déjelo hornear por mas tiempo.

**Contenido Relacionado:** [Te enseñamos a reemplazar los huevos en recetas horneadas](#) [1]

### **Categoría:**

- [Recetas](#) [2]

**Addthis:**

**Antetitulo:** Receta

**Del dia:** No

**Créditos:** Yvke Mundial / Noticias24

**Titulares:** No

**Destacada:** No

**Source URL:** <http://radiomundial.com.ve/article/prepara-este-delicioso-panqu%C3%A9-de-cambur->

[para-los-mas-peque%C3%B1os-de-la-casa](#)

**Links:**

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/te-ense%C3%B1amos-reemplazar-los-huevos-en-recetas-horneadas>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>