



Panqué de Naranja con Karo® Sin Azúcar

Tiempo total: 10 min Porciones: 8

Este panqué esponjoso y sin azúcar añadida es perfecto para acompañar tu café o té de la tarde.

INGREDIENTES

- Harina integral
- Polvo para hornear
- Bicarbonato de sodio
- Huevos
- Jugo de naranja
- Ralladura de naranja
- Yoghurt natural
- Karo® Sin Azúcar
- Extracto de vainilla

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde pequeño.
2. En un tazón, mezcla 1 taza de harina integral, 1/2 cucharadita de polvo para hornear y 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio.
3. En otro tazón, bate 2 huevos con 1/2 taza de jugo de naranja, 1 cucharada de ralladura de naranja, 1/4 de taza de yoghurt natural, 1/4 de taza de Karo® Sin Azúcar y 1 cucharadita de extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes secos y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
5. Vierte la mezcla en el molde y hornea por 25-30 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
6. Deja enfriar y disfruta.

Más Recetas

WAFFLES DE COCO CON GLASEADO



9
INGREDIENTES

20
MINUTOS

4
PORCIONES

ADEREZO DE MOSTAZA



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

1/2 TAZA
PORCIONES

SMOOTHIE DE YOGHURT Y FRUTOS ROJOS



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

2
PORCIONES

PANINI DE QUESO BRIE, MANZANA



6 - 8
INGREDIENTES

15
MINUTOS

2
PORCIONES