



## Panqué navideño de fruta

**Categoría: Postre, Celebración**

Un panque de frutas es un postre navideño perfecto. Dale a esta receta el toque de La Costeña® para partir y disfrutar juntos con un regalo de sabor.



Preparación  
**85 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 1/2 tazas de Harina
- 3 pzas de Huevo
- 1 1/2 tazas de Azúcar
- 1 1/2 tazas de Mantequilla
- 1/2 taza de Mermelada de fresa La Costeña®
- 60 mls de Ron
- 2 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 2 rebanadas de Piña en almíbar La Costeña®
- 2 pzas de Peras en almíbar La Costeña®
- 60 g de Cerezas
- 2 cdas de Nuez
- 2 cdas de Arándanos



### Preparación

1. En un bowl y con ayuda de una batidora de mano, acremar la mantequilla con el azúcar, una vez listo agregar los huevos y continuar batiendo hasta que se incorporen los ingredientes, añadir la harina de golpe y mezclar con una pala, añadir 2 cucharadas de mermelada y mezclar nuevamente con una pala.
2. En una tabla cortar una parte de durazno, piña y pera en cuadritos y otra parte en láminas. Reservamos las láminas.
3. En un bowl chico añadimos la fruta picada, el ron y dejamos macerar durante 10 minutos.
4. Posteriormente vaciar en un molde previamente engrasado, una capa de batido para panqué, agregar fruta, nuevamente batido, fruta y terminamos con batido hasta llenar  $\frac{3}{4}$  del molde.
5. Hornear a 160°C, durante 25 minutos aproximadamente. Retiramos, dejamos enfriar. Decorar con mermelada de fresa, fruta en láminas, cerezas enteras, nuez y arándanos.