

Receta 33



@duraznosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Panquecitos con nectarinas de California



Postre



45 min



12 porciones

 *California*



Panquecitos con nectarinas de California

Ingredientes

- 2 tazas de harina (300 gr)
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 5 cucharadas de mantequilla derretida (75 gr)
- 1 taza de yogurt natural sin azúcar
- 2 tazas de duraznos de California cortados en cubos de 1 cm.

Pasos

- 1.** Precalienta el horno a 180°C.
- 2.** En una fuente mezcla harina, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato, jengibre, ralladura y sal. Agrega el huevo, mantequilla derretida y yogurt.
- 3.** Añade los cubos de durazno de California, envolviendo.
- 4.** Coloca capacillos en los doce moldes y reparte la masa entre éstos.
- 5.** Hornea durante 25 a 30 minutos hasta que doren. Inserta un palillo en el centro, deberá salir limpio.
- 6.** Deja enfriar 10 minutos y desmolda.

Consejos

La base de almendras lo hace especial, sustituye éstas por nueces y los duraznos de California por nectarinas de California.

