

Panqués

para 

TODOS

Panqués para todos

Recetas
Nestlé



Panqué DE CHOCOLATE con calabaza



90 minutos



8 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de harina para hot cakes
- ½ taza de NESQUIK® Mejor Sabor a Chocolate
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 taza de aceite vegetal
- 5 huevos
- 1 taza de puré de calabaza
- 1 cucharadita de nuez moscada, en polvo
- ½ cucharadita de clavo, molido
- ½ taza de chispas de chocolate

Horno precalentado a 180 °C

Preparación

1

Bate la harina con el NESQUIK® Mejor Sabor a Chocolate, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el aceite, los huevos, el puré de calabaza, nuez moscada, el clavo y las chispas de chocolate. Vierte la mezcla molde para panqué previamente engrasado y enharinado.

2

Hornea a 180 °C por 30 minutos o hasta que esté cocido.

3

Enfría, desmolda y disfruta.

Consejo culinario: Puedes agregar una taza de pepitas en la mezcla.

Consejo nutricional: La calabaza contiene vitamina C.



Panqué DE ELOTE



**30 minutos +
horneado**



10 porciones

Ingredientes

- **1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®**
- **2 tazas de granos de elote amarillo**
- **1 barra de mantequilla, fundida (90 g)**
- **5 huevos**
- **1 cucharadita de canela, molida**
- **1 cucharada de polvo para hornear**
- **½ taza de harina de trigo, pasada por un colador**
- **1 cucharada de azúcar glass**

Horno precalentado a 180 °C

Preparación

1

Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con los granos de elote, la mantequilla, los huevos, la canela, el polvo para hornear y la harina.

2

Vierte la mezcla en un molde para panqué engrasado y enharinado; hornea a 180°C de 40 a 45 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Deja enfriar.

3

Decora con azúcar glass y ofrece.

Consejo culinario: Puedes forrar tu molde con papel encerado para desmoldar fácilmente el panqué.

Consejo nutricional: El elote aporta vitamina A.



Panqué DE FRESA con glaseado



**30 minutos +
horneado**



8 porciones

Ingredientes

- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- ¼ cucharadita de sal
- ½ taza de mantequilla, a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar mascabado
- 2 huevos
- ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de fresas, desinfectadas cortadas en cubos

GLASEADO

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 2 cucharadas de puré de fresas
- 1 limón, su jugo

Horno precalentado a 175 °C

Preparación

1

Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar. Añade los huevos uno a uno, la esencia de vainilla, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la harina, el polvo para hornear y la sal sin dejar de batir. Incorpora las fresas a la mezcla y mezclando suavemente.

2

Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado.

Hornea a 175 °C de 50 a 60 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro del panqué salga limpio. Deja enfriar en el molde durante 10 minutos, luego transfiere el panqué a una rejilla para que se enfríe completamente.

3

En un tazón mezcla el queso, la Leche Condensada LA LECHERA® con el puré de fresas y el jugo de limón. Refrigerar 15 min. Una vez que el panqué esté completamente frío, vierte el glaseado sobre la parte superior para decorar.

Consejo culinario: Puedes sustituir la fresa por zarzamora.

Consejo nutricional: El huevo es fuente de proteína.



Panqué DE FRUTA con chocolate



30 minutos +
cocción



12 porciones

Ingredientes

- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 5 huevos
- 1 taza de aceite vegetal
- 2 tazas de harina para hot cakes
- 4 cucharadas de canela, molida
- 2 tabletas de Chocolate para Mesa ABUELITA® Cappuccino, ralladas (90 g c/u)
- ½ taza de nuez, picada
- ½ taza de cerezas en almíbar, previamente escurridas
- ½ taza de fruta cristalizada, cortada en cubos

Horno precalentado a 180 °C

Preparación

- 1 Licúa 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con los huevos, el aceite, la harina para hot cakes, la canela y el Chocolate para Mesa ABUELITA® Cappuccino.
- 2 Vierte en un molde para rosca engrasado y enharinado la mezcla anterior, la nuez, las cerezas en almíbar y la fruta cristalizada; mezcla suavemente.
- 3 Hornea a 180 °C por 35 minutos o hasta que dore ligeramente. Enfría y desmolda.

Consejo culinario: Si lo deseas decora con un poco de azúcar glass y cerezas en almíbar.

Consejo nutricional: La nuez aporta grasas saludables.



Panqué DE LIMÓN



**20 minutos +
horneado**



10 porciones

Ingredientes

PANQUÉ

- 1 ½ barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 3 huevos
- 1 ½ tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear, pasado por un colador
- 4 limones, su ralladura
- ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

GLASEADO

- 1 taza de azúcar glass
- 2 cucharadas de agua
- 1 limón, su jugo
- 1 limón, cortado en rodajas
- 1 limón amarillo, cortado en rodajas

Preparación

1

Para el panqué, bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, los huevos, la harina, el polvo para hornear, la ralladura de limón y ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®.

2

Vierte lo que licuaste en un molde circular de 22 cm de diámetro y 5 cm de alto, engrasado y enharinado. Programa la función hornear en la freidora de aire, ajustando la temperatura a 170 °C y hornea de 42 a 45 minutos; deja enfriar a temperatura ambiente.

3

Para el glaseado, mezcla el azúcar glass, el agua y el jugo de limón. Decora el panqué con el glaseado, deja secar y decora con las rodajas de limón; ofrece.

Consejo culinario: Puedes utilizar un molde de rosca para el panqué.

Consejo nutricional: El limón es un alimento que contiene vitamina C.



Panqué DE NARANJA



35 minutos +
horneado



8 porciones

Ingredientes

PANQUÉ

- 1 ½ barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 3 huevos
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- 1 ½ naranjas, su ralladura
- ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

BETÚN

- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 2 cucharadas de azúcar glass
- ½ naranja, su ralladura
- 1 naranja, cortada en rodajas

Horno precalentado a 180 °C

Preparación

1

Para el panqué, bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, los huevos, la harina con el polvo para hornear, previamente pasados por un colador, la ralladura de 1 ½ naranjas y ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®.

2

Vierte la mezcla en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180 °C de 45 a 50 minutos o hasta que al introducir un palillo esté salga limpio. Deja enfriar y reserva.

3

Para el betún, bate el queso hasta acremar, añade el azúcar glass y la ralladura de ½ naranja; bate hasta integrar. Refrigerera por 15 minutos, decora el panqué con el betún y las rodajas de naranja. Ofrece.

Consejo culinario: Puedes agregar un poco de cocoa al betún.

Consejo nutricional: Las naranjas son una fuente de vitamina C, la cual es indispensable para la absorción de hierro, el sistema nervioso, los vasos sanguíneos y el tejido conjuntivo.



Panqué

MARMOLEADO



30 minutos +
cocción



8 porciones

Ingredientes

- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 huevos
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 ½ tazas de harina, cernida
- 1 ½ cucharadas de polvo para hornear
- 2 tabletas de Chocolate para Mesa ABUELITA®, ralladas (90 g c/u)
- 2 cucharadas de azúcar glass

Horno precalentado 180 °C

Preparación

1

Bate la mantequilla con la esencia de vainilla, los huevos y 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®. Agrega poco a poco la harina y el polvo para hornear.

2

Vierte la mitad de la mezcla en un molde de panqué mediano, previamente engrasado y enharinado; reserva. Mezcla el Chocolate para Mesa ABUELITA® con la otra mitad de la mezcla y vierte sobre el molde sin que se integren las mezclas. Hornea a 180°C por 45 minutos o hasta que el panqué esté firme del centro.

3

Desmolda el panqué cuando esté frío, espolvorea con azúcar glass y ofrece.

Consejo culinario: Puedes agregar rebanadas de plátano en la mezcla.

Consejo nutricional: El huevo aporta proteína en tu dieta.



Panqué DOMINÓ



**35 minutos +
horneado**



6 porciones

Ingredientes

PANQUÉ

- 1 ½ barras de mantequilla (90 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 3 huevos
- ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de cocoa

BETÚN

- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 ½ barras de chocolate blanco, troceado (150 g c/u)
- 1 naranja, su ralladura

Horno precalentado a 180 °C

Preparación

1

Acrema la mantequilla y agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, los huevos uno a uno, ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y la harina con el polvo para hornear previamente pasados por un colador. Separa la mezcla en dos partes; a una agrégale la cocoa y mezcla hasta obtener un color uniforme. Coloca cada una de la mezcla en cada molde para panqué y hornea a 180 °C durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, enfría y desmolda.

2

Para el betún, calienta la Media Crema NESTLÉ®, el chocolate blanco y la ralladura de naranja; calienta hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y refrigera por 30 minutos.

3

Corta las orillas de los panqués para formar rectángulos. Corta los panqués en tiras largas del mismo tamaño e intercala una tira de panqué blanco con una tira de chocolate y pégalos con el betún. Repite el procedimiento hasta terminar con todas las tiras y formar un panqué. Decora con el betún restante y nueces, ofrece.

Consejo culinario: Corta las tiras del mismo tamaño para que el panqué dominó se vea parejo.

Consejo nutricional: El huevo es fuente de proteína.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Alejandro Issa

Yamel Barrera

Alejandro Antonio

América Navarrete

Andrea Rodríguez

Diseño e Ilustración:

Rajel Sandoval

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega

Chef Jonathan Núñez

Sub chef Noé Medina

Sub chef Abraham Gómez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Tania Sánchez

Estilismo de Alimentos:

Mariana Ortega

Platos, etc.

Fotografía:

León Rafael

Publicado y editado por:

Marcas Nestlé S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,
C.P. 11520, Ciudad de México.

CARNATION® CLAVEL®, LA LECHERA®,
NESQUIK®, ABUELITA® y sus diseños son
marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de
su titular, Société des Produits NESTLÉ, S.A.,
Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

Recetas
Nestlé®
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

