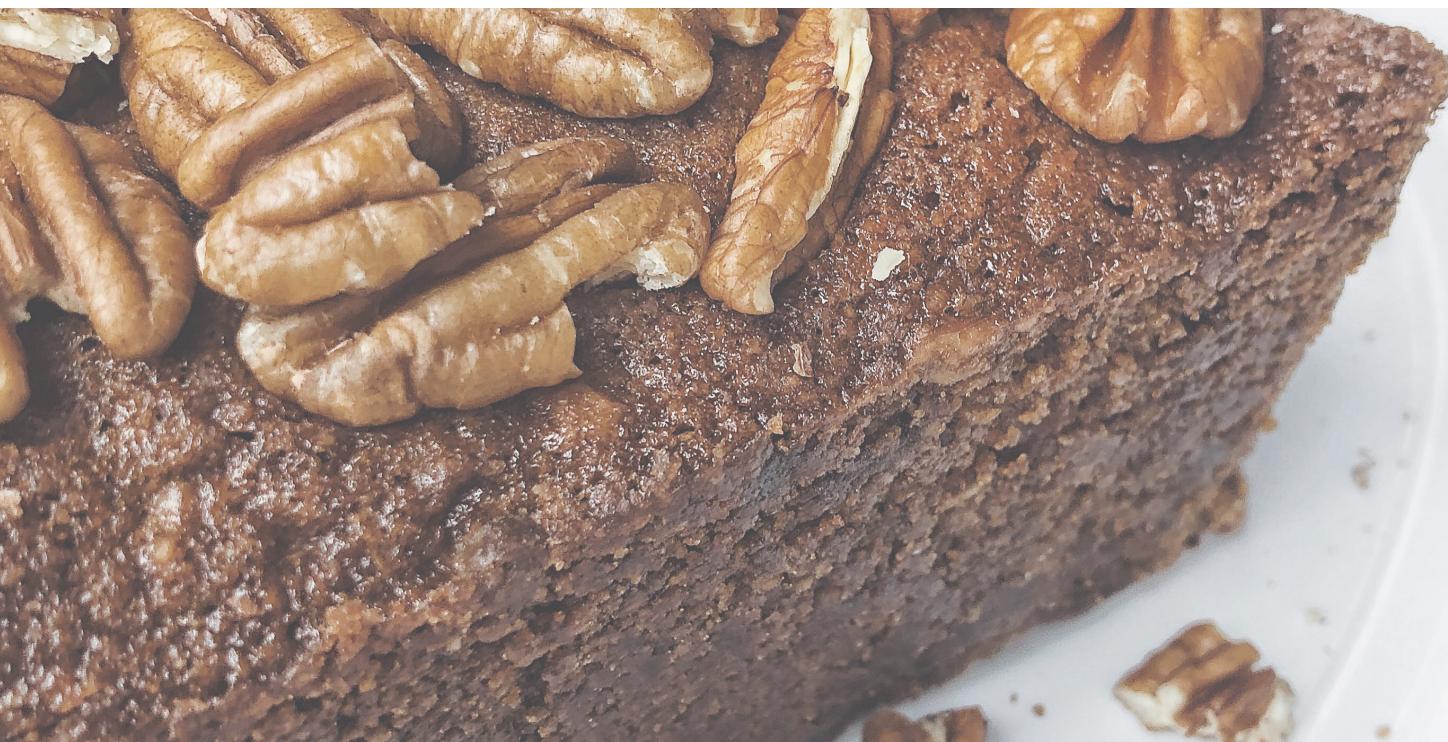


# Panqué DE Nuez y Almendra



## Ingredientes

- 1 taza de nuez de castilla en trozos.
- 1/2 taza de nueces de castilla enteras.
- 2 tazas de harina de almendra.
- 1 1/2 taza de azúcar de coco.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de royal.
- 4 huevos.
- 2/3 de taza de aceite de coco.
- 2 cucharadas de miel maple.
- ghee o mantequilla.

## Preparación

1. Mezcla en un bowl los ingredientes secos: harina, azúcar de coco, royal y sal.
2. Agrégale los huevos, el aceite de coco y la miel maple.. Revolver todo y al final agregar las nueces en trozos.
3. Vaciar en el molde previamente engrasado con mantequilla o ghee.
4. Meter al horno precalentado a 180 grados por una hora o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
5. Sacar y dejar enfriar. Al sacar del molde poner las nueces enteras encima.

