

Panqué de Canela

1/2 taza de azúcar

1 cucharada de canela

2 tazas de harina

1 taza de azúcar

1 cucharadita de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1 1/4 tazas de leche, con 1 cucharadita de vinagre

1 cucharadita de vainilla

1 huevo, mezclado un poco

1/4 taza de aceite

Combinar el primer grupo de ingredientes y dejar a un lado.

Batir el segundo grupo de ingredientes en orden, hasta que se humedezcan.

Engrasar un molde de pan y extender la mitad de la mezcla. Espolvorear la mitad del azúcar/canela.

Arremolinarse juntos con un cuchillo. Repetir con las otras mitad de las mezclas.

Hornear a 180C/350F por aproximadamente 45 - 50 minutos. Después 10 minutos, secar del molde.

Glaseado (Optional): 1/4 taza de azúcar de glass, 2 cucharaditas de leche. Mezclar y poner sobre el panqué después de hornear.