

Queque con cubierta de chocolate

Tiempo total: 1 hora

Dificultad: Media

Porciones: 10

Ingredientes:

Queque:

- 2 tazas de harina con polvos
- 200 gr de crema (1 cajita)
- 6 huevos
- 1 yogurt sin sabor
- 2 cucharadas de vainilla
- ½ cucharadita de bicarbonato

Salsa de chocolate:

- 1 cajita de crema
- 200 gr de chocolate semi amargo
- Azúcar flor
- Nueces mariposa

Preparación:

Queque:

1.- Con una batidora eléctrica batir la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar hasta formar una crema. Agregar los huevos de uno en uno y luego agregar la vainilla, el yogur y la crema.

2.- Agregar tamizando (con un colador) la harina y el bicarbonato y revolver todo con una cuchara de palo o espátula hasta que quede una mezcla homogénea.

3.- Aceitar un molde y agregar la mezcla, poner en el horno a 180 grados precalentado por 55 minutos aproximadamente (hacer la prueba del palito).

4.- Cuando sacas el queque del horno, con el molde y todo envolverlo en un paño de cocina y meterlo en una bolsa plástica y cerrar. ¡Así quedará mucho más húmedo!

Salsa de Chocolate:

5.- Calentar en el microondas o en una ollita la crema hasta que hierva. Sacar del fuego la crema y agregar el chocolate troceado.

6.- Dejar reposar un par de minutos y revolver para integrar todo. Probar para ver si es necesario agregar una cucharada de azúcar flor.

7.- Esperar que se enfríe (el queque y la salsa) para ponerlo sobre el queque.