

POSTRES

QUEQUE DE ALMENDRAS, SIN AZÚCAR, SIN HARINA



Ingredientes:

- 120 cc de leche
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 3 yemas de huevo
- 120 g de [endulzante](#) en polvo
- 110 cc de aceite neutro
- 1 cucharada de vainilla
- 260 g de harina de almendras
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 3 claras sobrantes

Preparación

- Mezclar en un vaso 120 cc de leche (la que uses, yo uso descremada sin lactosa) + 2 cucharadas de jugo de limón. Revolver y dejar reposar. Va a aparecer que está cortada pero así es como debe quedar. Reservar.
- Poner en un Bowl 3 yemas de huevo +120 g de endulzante en polvo, incorporar en dos tandas. Batir con batidor eléctrico hasta que estén pálidas y suaves.
- Agregar 110 cc de aceite neutro (maravilla, canola o alguno suave) + 1 cucharada de vainilla + el Buttermilk reservado. Batir todo.
- Agregar 260 g de harina de almendras +1 cucharadita de polvos de hornear.
- Poner las 3 claras sobrantes en la batidora y hacer un merengue a punto de nieve.



- Incorporar las dos preparaciones con movimientos suaves y envolventes para conservar el aire incorporado en el merengue.
- Mojar un trozo grande de papel encerado y arrugarlo para estilar el agua, forrar el molde.
- Verter la mezcla en el molde y llevar al horno pre calentado a 180° por 35 a 40 minutos.
- Hacer la prueba del palito para confirmar que esté hecho.
- TIP: apenas sale del horno envolver el queque, con el molde incluido, en un paño de cocina y luego meter todo dentro de una bolsa plástica o envolver en Alu Plast.
- Dejar enfriar el queque dentro del plástico hará que el vapor se conserve y quede doblemente húmedo.

