

POSTRES

QUEQUE DE MIEL Y ZAPALLITOS



Ingredientes:

- 120 cc de leche
- Jugo de 1/2 limón
- 2 huevos
- 80 gr de azúcar morena
- 90 gr de aceite
- 100 gr de miel
- 240 gr de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 cucharada de canela
- 1/2 zapallo italiano rallado
- 1 taza de azúcar flor
- 2 o 3 cucharadas de agua

Preparación

- Mezclar en un vaso 120 cc de leche + el jugo de 1/2 limón , revolver y dejar reposar por 10 minutos para hacer un buttermilk.
- En un bowl poner 2 huevos + 80 gr de azúcar morena y batidor eléctrico por cinco minutos o hasta que esté pálido y haya crecido.
- Agregar 90 gr de aceite +100 gr de miel y volver a batir.
- Agregar el Buttermilk reservado y mezclar todo.
- Agregar 240 gr de harina sin polvos de hornear + 2 cucharaditas de polvos de hornear + 1 cucharada de canela mezclar todo suavemente con la espátula y agregar 1/2 zapallo italiano rallado y drenado (es importante eliminar el líquido) aprox. 200 gr.



- Llevar al horno pre calentado a 180° por 50 minutos aproximadamente. Hacer la prueba del palito antes de retirar.
- Glaseado: mezclar 1 taza de azúcar flor + 2 o 3 cucharadas de agua, ir probando hasta formar una pasta con textura de “cola fría” .
- Bañar el queque sobre una rejilla y esperar a que el glaseado se seque.

