

POSTRES

QUEQUE CON CIRUELAS



Ingredientes:

- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de aceite neutro
- 1/3 taza de leche
- 2 tazas de harina con polvos de hornear
- 4 o 5 ciruelas (o la fruta que más te guste)

Preparación

- Poner en un bowl 3 huevos + 200 g de azúcar + 1 cucharada de vainilla y batir por dos o tres minutos hasta cremar.
- Agregar 1/2 taza de aceite neutro (vegetal, canola, maravilla) + 1/3 taza de leche (la que uses) y volver a batir.
- Agregar 2 tazas de harina con polvos de hornear y mezclar solo hasta que esté todo integrado.
- Poner en un molde aceitado y decorar con 4 o 5 ciruelas (o la fruta que más te guste) cortadas en rodajas delgadas, espolvorear con azúcar y llevar al horno precalentado a 180° por 35 o 40 minutos.... ¡¡Hacer la prueba del palito por la confirmar!!

