

## POSTRES

# QUEQUE DE LECHE CONDENSADA



### Ingredientes:

- 180 gr de mantequilla
- 30 gr de aceite
- 1 cucharada de harina
- 100 cc de leche
- Jugo de 1 naranja
- 4 huevos
- 1 tarro de leche condensada
- 250 gr de harina sin polvos de hornear
- 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear

### Preparación

- Pre calentar el horno a 180 grados, por lo menos por 20 minutos.
- Preparar el molde, aceitar o esta vez puse una mezcla de 30 gr de mantequilla derretida + 30 gr de aceite + 1 cucharada de harina y pincelar muy bien el molde. Reservar en el refrigerador mientras haces el queque.
- Mezclar 100 cc de leche + el jugo de 1 naranja, mezclar y dejar reposar por 10 minutos (debe parecer cortado).
- Poner en la batidora 4 huevos + 1 tarro de leche condensada y batir por 4 o 5 minutos (debe quedar espumoso) y agregar la mezcla de leche y jugo de naranjas + 150 gr de mantequilla derretida. Batir por 3 o 4 minutos más.
- Agregar 250 gr de harina sin polvos de hornear, tamizada + 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear. Mezclar con batidora de mano o espátula, con cuidado para no “activar” el gluten.



- Poner la mezcla en el molde y llevar al horno precalentado a 180 grados, por 40 o 45 min. Hacer la prueba del palito antes de sacar del horno.
- Apenas sale del horno cubrir con un paño de cocina y luego meter todo en una bolsa plástica y cerrar o alusa plast.
- Dejar enfriar acá adentro para que no pierda la humedad al perder vapor.

