

POSTRES

QUEQUE DE PIÑA Y MANZANA



Ingredientes:

- 1 taza azúcar morena
- 2 huevos grandes
- 1/2 taza de aceite neutro
- Ralladura de 1 naranja
- 1 taza de harina sin polvos
- 1 1/4 taza de harina de avena
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- 1 naranja
- 6 u 8 rodajas de piña (en conserva, cruda o cocida)
- 1/2 taza de almendras laminadas
- 1/3 taza de azúcar

Preparación

- Poner en un bowl 1 taza azúcar morena + 2 huevos grandes y batir con batidor eléctrico hasta que doblen el volumen y estén suaves y pálidas.
- Agregar 1/2 taza de aceite neutro (sin sabor u olor muy fuerte) + ralladura de 1 naranja (sin lo blanco por qué se pone margo), mezclar muy bien.
- Agregar 1 taza de harina sin polvos + 1 1/4 taza de harina de avena + 2 cucharaditas de polvos de hornear y mezclar todo con una cuchara (sin el batidor eléctrico).
- Agregar el jugo de 1 naranja y volver a mezclar.
- Verter en una fuente o molde previamente aceitada.



- Partir en trozos pequeños 6 u 8 rodajas de piña (en conserva, cruda o cocida) y espolvorear sobre la preparación + 1/2 taza de almendras laminadas + 1/3 taza de azúcar.
- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 40 min o hasta que esté dorado y le introduces un palito y sale sin masa cruda.

