

POSTRES

QUEQUE DE LIMÓN



Ingredientes:

- 1 1/2 taza de leche
- Jugo de 1 limón
- 1 1/2 taza de azúcar
- La ralladura de la cáscara de 3 limones
- 1/2 taza de aceite neutro (maravilla o canola)
- 3 huevos
- 3 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvos de hornear

Preparación

- Mezclar 1 1/2 taza de leche + el jugo de 1 limón y deja reposar unos minutos para formar el Buttermilk.
- Poner 1 1/2 taza de azúcar + la ralladura de la cáscara de 3 limones y mezclar, apretando la cuchara contra el fondo para que el azúcar se impregne con sabor y olor de limón.
- Agregar 1/2 taza de aceite neutro (maravilla o canola). Mezclar.
- Agregar 3 huevos grandes, mezclar.
- Cuando esté bien incorporado agregar el Buttermilk reservado. Mezclar. Agregar 3 tazas de harina + 2 cucharaditas de polvos de hornear mezclar todo con movimientos suaves para no activar el gluten.
- Verter la mezcla en un molde rectangular para queques, previamente enmantecado.



- Cortar bastones de mantequilla fría y hacer una línea en la superficie a lo largo para que se forme la línea característica de los queques.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 35 a 40 minutos, hacer la prueba del palito antes de retirar.

