

## POSTRES

# QUEQUE DE ZANAHORIA Y PIÑA SIN AZÚCAR



### Ingredientes:

- 4 huevos
- 80 g de endulzante en polvo
- 100 cc de leche (la que uses)
- 1/4 taza de aceite neutro
- 3 rodajas de piña cocida y picada (puede ser de tarro)
- 280 g de harina
- 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de clavo de olor
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 200 g de zanahoria rayada
- 1 taza de almendras laminadas (o nueces o lo que quieras)
- 160 g de queso crema
- 4 cucharadas de leche condensada sin azúcar
- Ralladura de 1 limón

### Preparación

- En un Bowl poner 4 huevos +80 g de endulzante en polvo +100 cc de leche (la que uses) +1/4 taza de aceite neutro + 3 rodajas de piña cocida y picada (puede ser de tarro), mixear.
- Agregar, con un colador para tamizar, 280 g de harina + 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear +1 cucharada de canela + 1 cucharadita de jengibre en polvo + 1/2 cucharadita de clavo de olor +1/4 cucharadita de nuez moscada, mezclar todo con movimientos envolventes (sin batir).



- Agregar 200 g de zanahoria rayada (una taza apretada) +1 taza de almendras laminadas (o nueces o lo que quieras) mezclar todo, poner en un molde previamente aceitado y llevar al horno PRECALENTADO a 180° por 45 minutos.
- Sacar del horno y envolver con el molde incluido, en un paño de cocina y luego envolver todo con plástico para que no pierda humedad mientras se enfría ... así te quedará mucho más húmedo.
- FROSTING mezclar 160 g de queso crema + 4 cucharadas de leche condensada sin azúcar + ralladura de 1 limón, mezclar con batidor eléctrico y poner sobre el queque cuando esté frío. Puede ser más si la quieres más dulce.

