

## POSTRES

# QUEQUE DE ZANAHORIAS



### Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 1/2 taza de azúcar morena
- Ralladura y el jugo de 1 naranja
- 1 taza de Aceite
- 2 tazas de harina
- 1 cucharada canela
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 tazas de zanahoria rayada fina
- 1 taza de almendras laminadas
- 1 taza de azúcar flor
- 2 cucharadas de agua

### Preparación

- En un bowl poner 3 huevos + 1 1/2 taza de azúcar morena y mezclar todo solo hasta incorporar.
- Agregar la ralladura y el jugo de 1 naranja, mezclar bien.
- Agregar 1 taza de aceite neutro, volver a mezclar.
- Agregar 2 tazas de harina + 1 cucharada canela + 2 cucharaditas de polvo de hornear.
- Cuando esté todo incorporado, agregar 2 tazas de zanahoria rayada fina + 1 taza de almendras laminadas y volver a mezclar.
- Verter la mezcla en un molde para queques previamente aceitado.



- Llevar al horno precalentado a 180° por 50 minutos.
- Haz la prueba del palito antes de retirar del horno.
- Para el GLACIADO, mezclar 1 taza de azúcar flor + 2 cucharadas de agua y mezclar muy bien hasta obtener una mezcla con textura de cola fría.
- Con el queque ya frío, verter sobre la superficie y esperar a que se seque.

