

POSTRES

QUEQUE CLÁSICO



Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de azúcar morena
- 3 huevos
- 1 taza de aceite neutro
- 1½ taza de leche
- 1 cucharada de vainilla
- Ralladura de 1 limón (solo la parte amarilla)
- Jugo de 1 limón
- 3 tazas de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- Azúcar flor para espolvorear

Preparación

- Coloca el azúcar, el azúcar morena y los huevos en un bowl y bate con batidor eléctrico hasta que la mezcla aumente de volumen y se vea más pálida.
- Agrega el aceite, la leche, la vainilla, la ralladura de limón y el jugo de limón. Mezcla muy bien.
- Tamiza la harina junto con los polvos de hornear y agrégalos a la mezcla.
- Incorpora con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierte la preparación en un molde previamente aceitado.



- Lleva a un horno precalentado a 180 °C durante 50 a 55 minutos aproximadamente.
- Antes de retirar, realiza la prueba del palito para comprobar que esté cocido.
- Deja enfriar, espolvorea con azúcar flor y disfruta.

