POSTRES

QUEQUE DE RON CON COCA-COLA

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- 150 ml de Coca-Cola
- 50 ml de jugo de naranja
- 3 cucharadas de ron (o 3 cucharadas adicionales de Coca-Cola)
- 125 ml de aceite neutro
- 2 tazas de harina Cake o 2 tazas de harina sin polvos + 1 cucharadita colmada de polvos de hornear
- 5 cucharadas colmadas de cacao amargo
- Una pizca de sal
- Mantequilla para engrasar el molde
- 1 taza de azúcar flor para el glaseado
- 2 a 3 cucharadas de cacao amargo para el glaseado
- 5 cucharadas de agua, ajustando según la textura

Preparación

- Precalentar el horno a 180 °C y engrasar un molde.
- Mezclar el azúcar con los huevos.
- Agregar Coca-Cola, jugo de naranja, ron (o Coca-Cola adicional) y aceite. Mezclar bien.
- Tamizar harina, cacao y sal. Incorporar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter en el molde y hornear unos 40 minutos. Comprobar con un palito; debe salir limpio.



- Esperar 10 minutos antes de desmoldar.

- Para el glaseado, mezclar azúcar flor, cacao y agua, agregando el agua poco a poco hasta obtener una textura similar a la leche condensada.

- Poner el glaseado sobre el queque cuando esté más frío.

