



QUEQUE

Vitamina C

Tiempos

Preparación

10 min

Horneado

40 min



Fácil



Con o Sin gluten

RECETA:

✓ Comenzamos mezclando el aceite con el azúcar, agregar los huevos y batir muy bien.

✓ Adicionar los líquidos, jugo de naranja, yogurt y leche. Mezclar muy bien.

✓ Agregar el zeste, amapolas, camu camu, harina y polvos de hornear. Mezclar.

✓ Antes de hornear rectifican el dulzor yo agregé 4 medidas de stevia adicional y quedo súper 🍪.

✓ Disponer en un molde de silicona o de metal pero bien aceitado.

✓ Hornear 40 minutos a 180 grados.

✓ Verificar su cocción introduciendo un palillo, debe salir seco, sin restos de masa.



Tips: Dejar enfriar completamente antes de desmoldar, para evitar que colapse.

INGREDIENTES

Queque molde 16 cm aprox

- 2 tazas de harina de avena, integral o mezcla sin gluten,
- 2 huevos
- 1/2 taza de azúcar de caña
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de leche vegetal o agua
- 1/2 taza yogurt, yo use soya
- Jugo de 1 naranja (100 ml)
- Zeste o ralladura de 1 naranja
- 2 cucharaditas de polvos de hornear

Opcional:

- 1 cucharadita de amapolas
- 1 cucharada de camu camu para extra vitamina C.



Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana