



QUEQUE MARMOL

Maquí – Arandano

Tiempos

Preparación

10 min

Horneado

30 minutos



Fácil



Sin gluten

RECETA:

- ✓Comenzar mezclando el aceite junto con el azúcar en un bolw.
- ✓Agregar el huevo y el agua, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- ✓Adicionar todos los secos, las harinas y los polvos de hornear.
- ✓Separa la mezcla en 2 partes.
- ✓A una de ellas agregar la vainilla y la otra el maqui.
- ✓Llevar a un molde aceitado o cubierto por papel antiadherente .
- ✓Hornear 30 minutos a 180 grados.

INGREDIENTES

- 1/2 taza de harina de arroz
- 1 taza de harina de avena
- 1/2 taza de maicena
- 1/4 taza de harina de maíz
- 1 huevo
- 3/4 taza de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de azúcar de coco
- 2 cucharadas de polvos de hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharada de maqui en polvo

Para decorar

- Arándanos y Cramberrys



Tips: A los 15 minutos de cocción yo agregue los arándanos y Cramberry, hice esto para que no se fueran al fondo y resultó súper bien.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana

