



QUEQUE

Almendrado de Naranja

Tiempos

Preparación

20 min

Horneado

35 min



Fácil



Sin gluten

COCINA RICA Y SANA



INGREDIENTES

Para el caramelo:

- 1/2 taza de almendras
- 1/3 taza de azúcar rubia (para el caramelo)

Para el queque:

- 1/2 taza de jugo de naranja
- Ralladura de 2 naranjas
- 3 huevos
- 1/4 taza de azúcar rubia para el queque
- 2 tazas de harina (use una mezcla de integral, avena, almendra y almidón de maíz)
- 1/4 taza de aceite de harina oliva
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- Opcional: 1 cucharadita de vainilla

Para el baño de chocolate almendrado:

- 50 gramos de chocolate para derretir
- 2 cucharadas de almendras picadas finas.

RECETA:

- ✓ Comenzar preparando el caramelo, llevado el azúcar a fuego alto hasta que se funde, sin revolver ni tocar, si no se cristalizará.
- ✓ Agregar las almendras y una cucharada de jugo de naranja.
- ✓ Mezclar y reservar.
- ✓ Para el queque batir los huevos, junto con el azúcar y el aceite.
- ✓ Agregar la harina, los polvos de hornear, el jugo de la Naranja y la ralladura.
- ✓ Mezclar bien.
- ✓ Adicionar las almendras caramelizadas y llevar un molde usamos el molde de queque tradicional del @mercadito_crys
- ✓ Hornear a 180 grados por 35 minutos.
- ✓ Esperar que se enfríe para desmoldar.
- ✓ Derretir el chocolate y mezclar con las almendras picadas.
- ✓ Bañar la parte superior del queque.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana