



Dificultad:
Baja



Porciones:
16



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	267 Kcal
Proteínas:	4.9 g
Grasa Total:	9.9 g
Colesterol:	100 mg
H. de Carbono:	39.1 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	166 mg

QUEQUE DE MANZANA

Ingredientes

Para el Batido

- 1 Taza de mantequilla a temperatura ambiente (100 g)
- 1 ½ Taza de azúcar rubia
- ½ Cucharadita de canela en polvo
- ½ Limón (ralladura fina)
- 6 Huevos
- ½ Taza de leche SVELTY®
- 2 Tazas de harina
- 1 Cucharada semi-colmada de maicena
- 1 Cucharada semi-colmada de polvos de hornear IMPERIAL®
- 2 Manzanas medianas peladas cortadas en delgadas láminas

Para la cubierta cocrante

- 2 Cucharadas de mantequilla
- ½ Taza de azúcar rubia
- ½ Taza de harina
- ½ Cucharadita de canela en polvo

Preparación

PREPARACIÓN

1.- Junta en un bowl la mantequilla con la azúcar rubia mas la canela y la ralladura de limón, añade solo un huevo y bate continuamente hasta conseguir una crema suave y homogénea. Luego añade los otros huevos uno a uno batiendo continuamente. Enseguida vierte la leche SVELTY® alternando con la harina, así también la maicena y los polvos de horneo IMPERIAL®. Bate hasta conseguir una mezcla homogénea.

2.- Vierte la preparación sobre una budinera apta para

horno previamente enmantecada y enharinada, acomoda las manzanas de manera ordenada sobre la superficie. De inmediato prepara la cubierta crocante, para ello en otro bowl junta la mantequilla con el azúcar, la harina y canela, remueve con un tenedor hasta formar migas irregulares.

3.- Cubre la superficie con la preparación de migas y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 minutos aproximados hasta cocer la preparación y dorar la superficie. Una vez listo, retira del horno y deja entibiar. Porciona en trozos de 5x5 centímetros y sirve acompañado de una Nescafé® como mas te guste.

