



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	289 Kcal
Proteínas:	5.9 g
Grasa Total:	11.5 g
Colesterol:	128 mg
H. de Carbono:	39.9 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	270 mg

## QUEQUE DE YOGHURT

### Ingredientes

- 1 Taza de azúcar granulada
- 1 Taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ Ralladura de naranja
- 2 Pizcas de canela en polvo
- 5 Huevos
- 2 Yoghurt batido sabor vainilla NESTLÉ®
- 2 Tazas de harina
- 1 Cucharada de maicena
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®

### Preparación

1.- Junta en un bowl la azúcar granulada con la mantequilla, la esencia de vainilla, ralladura de naranjas y canela. Basta hasta conseguir una crema homogénea y blanda. Agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente, continua con el yoghurt de vainilla NESTLÉ® y vuelve a batir.

2.- Agrega la harina con la maicena y el polvo de hornear IMPERIAL®, vuelve a batir un par de minutos hasta lograr un batido cremoso. Vierte la preparación sobre un molde para queque ya sea rectangular, corona o bien una fuente; cualquiera que sea debe estar previamente enmantecado y cubierto con una capa de harina.

3.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 a 35 minutos aproximados hasta cocer la preparación y dorar la superficie. Recuerda no abrir la puerta del horno antes de tiempo y para verificar la cocción después del tiempo indicado puedes introducir un delgado palito de madera, este debe salir seco. Una vez listo retira del horno y desmolda cuando esté casi frío. Corta porciones del grosor de un dedo y disfruta con un Nescafé® como mas te guste.