



Dificultad:
Media



Porciones:
50



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	96 Kcal
Proteínas:	1.8 g
Grasa Total:	1.5 g
Colesterol:	17.0 mg
H. de Carbono:	18.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	31 mg

QUEQUITOS DE FIESTA

Ingredientes

- ¼ Taza de margarina a temperatura ambiente
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 4 Huevos
- 2 Tazas de harina sin polvos de hornear cernida
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- Ralladura de naranja
- Ralladura de limón
- 1 Cucharadita de vainilla

Para el Glaseado

- 4 Claras
- ½ Kg de Azúcar flor
- Colorantes a gusto

Preparación

1.- En un bowl junta la margarina con la leche condensada NESTLÉ® y bate hasta homogenizar completamente, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente. Agrega el harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, la ralladura de naranja y limón, la esencia de vainilla. Vuelve a batir hasta homogenizar completamente todos los ingredientes.

2.- Separa la preparación en moldes pequeños para queques redondos o cápsulas individuales. Lléalos a refrigeración para que la mezcla tome más forma y facilite el horneado. Luego sobre una lata metálica, hornea a temperatura alta de 180°C durante 12 a 15 min. aprox. hasta que aumenten su volumen y doren la superficie. Retíralos y enfría.

3.- Aparte para el glasé, bate las claras de huevo a nieve hasta que estén bien firmes. Añade la azúcar flor mezclando con una cuchara firme poco a poco hasta conseguir una mezcla de textura espesa. Colorea con colorantes vegetales a tu gusto y en la superficie agrega algún diseño según el festejo o motivo. Recuerda que la porción sugerida es un queque por persona.



Esta receta rinde 50 porciones.

