

QUEQUE DE PLÁTANO GLASEADO



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	290 Kcal
Proteínas:	6.4 g
Grasa Total:	11.0 g
Colesterol:	70.8 mg
H. de Carbono:	42.0 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	170 mg

Ingredientes

- ¾ Taza de margarina
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 5 Huevos
- 2 Tazas de plátanos molidos (4 unidades medianas aprox.)
- 2 Tazas de harina sin polvos de hornear cernida
- 2 Cucharadas de polvo de hornear IMPERIAL®

Glasé

- 1 Clara de huevo
- 1 ½ Tazas de azúcar flor

Preparación

1.- En un bowl, bate la margarina hasta dejarla como una crema, agrega la leche condensada NESTLÉ® y vuelve a batir. Añade los huevos uno a uno batiendo constantemente, el plátano molido y el harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, bate nuevamente hasta unificar todos los ingredientes y homogenizar.

2.- Vierte la mezcla en un molde para queque de forma rectangular previamente enmantecado y enharinado o con papel mantequilla, hornea a temperatura alta de 180°C durante 40 a 45 minutos hasta aumentar su volumen y dorar la superficie levemente. Retira del horno, entibia y desmolda.

3.- Aparte para el glasé, bate la clara de huevo a nieve hasta que esté bien firme. Añade la azúcar flor mezclando con una cuchara firme poco a poco hasta conseguir una mezcla de textura espesa, que al levantar la cuchara quede una punta colgando sin que se desprenda. Finaliza cubriendo la superficie de la preparación con glasé en forma decorativa. Para lograr las líneas con el glasé, llena una manga pastelera o una bolsa pequeña y firme con un pequeño orificio en su punta.

Sugerencia



Recuerda que debes cubrir el glasé con un papel film al ras para que éste no se seque.

Recuerda que la porción sugerida es un trozo de 2 dedos de ancho (3 cm.).

Esta receta rinde 15 porciones.

