



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
12



Tiempo:  
50 minutos

## Información Nutricional

Energía:	228 Kcal
Proteínas:	4.4 g
Grasa Total:	10.4 g
Colesterol:	76.0 mg
H. de Carbono:	28.0 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	117 mg

## QUEQUE FRUTAL

### Ingredientes

- 1 Pan de mantequilla de 125 g
- ½ Taza de azúcar granulada
- 3 Huevos
- 2 Tazas de harina cernida
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharada de leche en polvo IDEAL® NESTLÉ®
- 1 Tarro de fruta en conserva (250 g aprox.)
- ½ Taza de jugo de la fruta en conserva (piñas, duraznos, cerezas, damascos)

### Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla con la azúcar granulada hasta obtener una crema, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente. Incorpora la harina con el polvo de hornear IMPERIAL® y la leche en polvo IDEAL® NESTLÉ®. Bate nuevamente hasta homogenizar la preparación completamente.

2.- Vierte la mezcla sobre un molde para queque previamente enmantecado y enharinado, lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 40 minutos aproximados hasta cocer completamente la preparación. Una vez lista, retira del horno y de inmediato vierte el jugo de la fruta en conserva para humedecerlo, cuando veas que absorbe todo el jugo retira cuidadosamente del molde y deja el queque sobre una fuente según la forma de la preparación.

3.- Decora por todos sus lados con la fruta en conserva, puedes decorar y acompañar con un toque de crema larga vida NESTLÉ® batida a espumosa, sirve bien frío cuando gustes.