

QUEQUITOS FÁCILES DE CHOCOLATE



Ingredientes

- ¾ Taza de mantequilla o margarina
- ½ Taza de azúcar granulada
- 3 Huevos
- 1 ¾ Taza de harina cernida
- 2 Cucharaditas de polvos de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de chocolate en polvo NESTLÉ®
- 1/3 Taza leche SVELTY®

Preparación

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

2.- Vierte la mezcla sobre moldes individuales para queques previamente enmantecados y enharinados, llévalos a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 25 a 30 minutos aproximados hasta cocerlos completamente. Una vez listos, retira del horno y déjalos enfriar.

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



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	132 Kcal
Proteínas:	2.7 g
Grasa Total:	5.2 g
Colesterol:	42.0 mg
H. de Carbono:	18.3 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	66 mg