



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	211 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	10.0 g
Colesterol:	131. mg
H. de Carbono:	23.1 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	127 mg

QUEQUE MARMOLEADO SIN AZÚCAR

Ingredientes

- ½ Pan de mantequilla (120 g) a temperatura ambiente
- 4 Huevos
- 5 Cucharadas rasas de sucralosa en polvo
- 1 Taza de leche
- 3 ½ Taza de harina
- 1 Cucharada de polvos de hornear IMPERIAL®
- Ralladura de 1 naranja
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 3 Cucharadas de cacao amargo en polvo
- 1 Cucharada de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®

Preparación

1.- En un bowl bate la mantequilla a velocidad media hasta dejarla cremosa, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente, luego agrega la sucralosa con la leche líquida, vuelve a batir hasta homogenizar todos los ingredientes.

2.- Incorpora la harina con el polvos de hornear IMPERIAL®, agrega la ralladura de naranja y la esencia de vainilla. Bate nuevamente hasta conseguir una mezcla homogénea de textura pastosa. Separa la preparación en dos partes iguales, a una agrega el cacao amargo en polvo con el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® previamente disuelto en una pequeña cantidad de agua caliente y bate nuevamente.

3.- Vierte la mezcla de color claro sobre un molde para queque previamente enmantequillado y enharinado, luego encima de esta vierte la mezcla de color café y remueve levemente con la ayuda de un tenedor para mezclar ambos colores. Lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornea durante 30 a 35 minutos aproximados hasta cocer bien. Una vez listo retira del horno y desmolda en tibio.