



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	369 Kcal
Proteínas:	7.7 g
Grasa Total:	13.7 g
Colesterol:	91.1 mg
H. de Carbono:	53.4 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	172 mg

## QUEQUE HUMEDO DE NARANJA

### Ingredientes

#### QUEQUE

¼ Taza de margarina a temperatura ambiente

½ Taza de azúcar granulada

1 Tarro de leche condensada

#### NESTLÉ®

3 Huevos

2 Tazas rasas de harina cernida

1 ½ Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®

2 Cucharadas de ralladura de naranja

1 Pizca de canela en polvo

1 Taza de jugo de naranja

#### GLASEADO

1 Clara de huevo

1 a ½ Taza de azúcar flor

Ralladura o cáscara de naranja

### Preparación

1.-En un bowl bate la margarina con la azúcar granulada, hasta integrar y conseguir una crema homogénea. Añade la leche condensada NESTLÉ® poco a poco batiendo constantemente, agrega los huevos uno a uno también batiendo constantemente para ir consiguiendo un batido integrado.

2.-Luego, agrega la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, la ralladura de naranjas y la canela en polvo. Bate nuevamente hasta unir los ingredientes y conseguir un batido de textura semi-espesa. Vierte la preparación sobre un molde rectangular previamente enmantequillado y enharinado. Lleva a horno pre-calentado a temperatura de 180°C y hornea durante 35 a 40 minutos hasta cocer completamente y dorar la superficie. Una vez listo, retira del horno y enseguida vierte el jugo de naranjas poco a poco hasta que se absorba completamente. Una vez tibio, retira del molde cuidadosamente.

3.-Para el glasé, bate la clara de huevo a nieve y agrega la azúcar flor poco a poco, remueve con la ayuda de una cuchara (no batidor ya que es muy espesa la preparación) hasta conseguir una mezcla de textura firme levemente elástica. Vierte esta preparación sobre el queque frío y decora con la ralladura de naranjas como más te guste.

#### SUGERENCIA

Puedes agrega el glasé con la ayuda de una manga pastelera o una bolsa firme para conseguir un mejor diseño y presentación en tu receta

