



Dificultad:
Baja



Porciones:
25



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	257 Kcal
Proteínas:	3.8 g
Grasa Total:	13.4 g
Colesterol:	43.0 mg
H. de Carbono:	29.9 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	47 mg

QUEQUITOS DE COCO, LIMÓN Y JENGIBRE SIN LACTOSA

Ingredientes

- 1 Taza de aceite
- 1 ½ Taza de azúcar granulada
- 5 Huevos (separados yemas de claras)
- 1 Taza de leche líquida sin lactosa
- 3 Tazas de harina
- 1 Cucharada de polvo de hornear IMPERIAL®
- 2 Paquetes de 100 gr de coco rallado
- 1 Cucharada de ralladura de limón
- Cápsulas de papel

Decoración

- 1 Clara de huevo
- 1 ½ Taza de azúcar flor
- ½ Cucharadita de jengibre rallado

Preparación

1.- Junta en un bowl el aceite con la azúcar y dos huevos, bate enérgicamente hasta homogenizar, añade los otros tres huevos y bate. Luego, agrega intercaladamente harina con leche líquida sin lactosa batiendo constantemente hasta conseguir un batido ligero. Añade los polvo de hornear IMPERIAL®, coco rallado y ralladura de limón. Bate nuevamente hasta integrar bien todos los ingredientes.

2.- Vierte la preparación sobre moldes para queques individuales previamente enmantecados y con cápsulas de papel a la mitad o $\frac{3}{4}$ de su capacidad. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 20 a 25 minutos aproximados hasta cocerlos completamente. Una vez lisos, retíralos del horno y déjalos enfriar.

3.- Mientras, prepara un glaseado batiendo la clara de

huevo a nieve, luego comienza a agregar la azúcar flor poco a poco removiendo con una cuchara firme (sin batidores) hasta que consigas una textura más espesa; que al levantar la cuchara quede una punta colgando sin desprenderse. Agrega a esta preparación el jengibre rallado y remueve. Cubre uno a uno los quequitos con el glaseado de manera decorativa y sírvelos cuando gustes.

