



## QUEQUE DE MANJAR CON AVELLANAS

### Ingredientes

- ½ Pan de margarina (125 g)
- ½ Taza de azúcar granulada
- 4 Huevos
- 2 Tazas de manjar tradicional NESTLÉ®
- 1 Taza de leche líquida
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 2 Tazas de harina
- 2 Cucharadas rasas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de avellanas

### Preparación

1.- Junta en un bowl la margarina con la azúcar granulada y bate enérgicamente hasta conseguir una pomada de textura cremosa, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente hasta homogenizar. Continúa incorporando el manjar tradicional NESTLÉ® y bate nuevamente, luego la leche líquida, esencia de vainilla, harina y polvo de hornear IMPERIAL®.

2.- Bate enérgicamente hasta homogenizar todos los ingredientes y conseguir un batido homogéneo. Agrega las avellanas y remueve para distribuir las en el batido, vierte la preparación sobre un molde cajón previamente enmantecado y enharinado. Lleva a horno previamente calentado a temperatura media-alta de 180°C y hornea durante 35 a 40 minutos hasta cocerlo completamente y dorar la superficie.

3.- Una vez listo, retira del horno y desmolda en tibio, luego deja enfriar. Finalmente puedes decorar simplemente con un toque de azúcar flor y avellanas de manera decorativa.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
12



Tiempo:  
50 minutos

### Información Nutricional

Energía:	398 Kcal
Proteínas:	8.9 g
Grasa Total:	17.5 g
Colesterol:	82,5 mg
H. de Carbono:	50.8 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	402 mg