



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	374 Kcal
Proteínas:	5.9 g
Grasa Total:	16.5 g
Colesterol:	63,5 mg
H. de Carbono:	50.1 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	187 mg

QUEQUE DE NARANJA CON BAÑO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 1 Taza de margarina a temperatura ambiente
- 1 Taza de azúcar
- 3 Huevos
- 1 Cucharadita de ralladura de naranjas
- 2 ½ Tazas de harina
- 1 Taza de jugo de naranjas
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza de naranjas confitadas cortadas en cubitos

Para el baño

- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® 157g
- 1 Chocolate DARK® NESTLÉ® cortado en pequeños trozos

Preparación

1.- Junta en un bowl la margarina con la azúcar y bate energicamente hasta conseguir una textura como una crema. Luego, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente. Incorpora la ralladura de naranjas y la mitad de la harina indicada. Vuelve a batir hasta homogenizar todos los ingredientes.

2.- Vierte de una vez el jugo de naranjas, el polvo de hornear IMPERIAL® y el resto de la harina. Vuelve a batir hasta integrar, finalmente agrega las naranjas confitadas y remueve con el objetivo de distribuirlas en todo el batido. Vierte la preparación sobre un molde de queque tipo cajón previamente enmantequillado y enharinado.

3.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 35 minutos aproximados hasta cocer la preparación y dorar la superficie. Una vez listo, verifica la cocción introduciendo un palito de bambú (brocheta) que al retirarlo debe salir seco. Retira del horno y desmolda cuidadosamente en tibio.

4.- Aparte, calienta la crema NESTLÉ® a fuego muy bajo sin que hierva, agrega el chocolate DARK® NESTLÉ® y remueve constantemente hasta fundir todo el chocolate en la crema y homogenizar. Una vez frío el queque baña con esta preparación cuidadosamente y lleva a refrigeración para que tome mayor textura y se adhiera bien.

