



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	213 Kcal
Proteínas:	5.1 g
Grasa Total:	2.4 g
Colesterol:	18,2 mg
H. de Carbono:	41.7 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	35 mg

QUEQUE DE MIEL A LA NARANJA

Ingredientes

- ½ Taza de miel líquida
- 1 Cucharada de ralladura de naranjas
- 1 Taza de leche SVELTY® líquida
- 4 Cucharaditas de aceite
- 2 Huevos
- 2 ½ Tazas de harina
- ½ Cucharadita de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 1 Pizca de sal
- ¼ Taza de azúcar
- 3 Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®
- ½ Taza naranjas confitadas cortadas en pequeños trozos (opcional)

Preparación

1.- En un bowl junta la miel líquida con la ralladura de naranjas, la leche SVELTY® líquida, aceite y huevos. Bate enérgicamente hasta integrar bien los ingredientes. Luego, agrega los otros ingredientes como harina, café NESCAFÉ® TRADICIÓN®, sal, azúcar y polvos de hornear IMPERIAL®.

2.- Nuevamente bate hasta obtener un batido homogéneo de textura ligera. Agrega las naranjas confitadas y remueve para distribuirlas bien en la mezcla. Vierte la preparación sobre un molde tipo cajón previamente enmantecado y enharinado para que no se pegue.

3.- Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 30 a 35 minutos hasta que la preparación aumente su volumen y quede completamente cocida y dorada la superficie. Una vez listo, retira del horno y desmolda en tibio para que sea más fácil y no se rompa.

Nota

Puedes decorar tu preparación con glasé o bien



espolvorear un toque de azúcar flor.

