



Dificultad:
Baja



Porciones:
10



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	393 Kcal
Proteínas:	6.9 g
Grasa Total:	12.4 g
Colesterol:	91,6 mg
H. de Carbono:	63.0 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	141 mg

QUEQUE DE CEREZAS

Ingredientes

- 1/8 Kg. de mantequilla o margarina
- 1½ Taza de azúcar flor cernida
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Pizca de canela
- ¼ Cucharadita de ralladura de naranjas
- 3 Huevos
- 3 Tazas de harina cernida
- 3 Cucharaditas de polvo IMPERIAL®
- 1 Taza de leche SVELTY®
- 1 Taza de cerezas frescas deshuesadas o confitadas

Preparación

- 1.- En un bowl bate la mantequilla con el azúcar flor durante 5 minutos hasta obtener una pasta cremosa casi blanca.
- 2.- Añade la vainilla con la canela y la ralladura de naranja, luego agrega los huevos uno a uno batiendo constantemente y luego la harina con el polvo IMPERIAL® y la leche SVELTY® de manera alternada. Bate hasta conseguir una mezcla de textura media espesa.

- 3.- Agrega las cerezas partidas en mitades y vierte la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado. Lleva a horno precalentado a temperatura alta de 180°C durante 35 a 40 minutos hasta cocer completamente y dorar la superficie. Una vez listo retira del horno y deja entibiar. Desmolda y enfría para finalmente cortar en rebanadas y disfrutar junto a una NESCAFÉ® fina selección.