



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
8



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	159 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	2.2 g
Colesterol:	82,2 mg
H. de Carbono:	22.3 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	107 mg

## QUEQUE LIGHT

### Ingredientes

- 60 Mantequilla o margarina
- 25 Gotas de stevia o sucralosa líquida
- 2 Huevos
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 1 Taza de harina cernida
- ½ Taza de leche líquida
- ½ Taza de maicena
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Taza de zanahorias ralladas fina (2 unidades aprox.)

### Preparación

1.- Bate en un bowl la mantequilla con el endulzante hasta conseguir una mezcla cremosa y de color más claro. Agrega los huevos uno a uno batiendo contantemente y luego la ralladura de limón.

2.- Agrega la harina y bate nuevamente, vierte la leche líquida junto con la maicena y el polvo de hornear IMPERIAL®, vuelve a homogenizar. Finalmente agrega las zanahorias ralladas y remueve para distribuirlas en todo el batido.

3.- Vierte la preparación sobre un molde corona idealmente, el cual debe estar enmantecado y enharinado. Lleva a horno precalentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 35 minutos aproximados hasta cocer completamente y dorar la superficie. Retira del horno y desmolda en tibio para luego enfriar.

#### Nota

Recuerda que para ver la cocción de la preparación luego del tiempo indicado, puedes introducir un palito brocheta y si este sale seco es porque está listo.