



# QUEQUE

## Ingredientes

- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- 3/4 taza de aceite de maravilla
- 2 1/3 taza de harina flor blanca
- 2 1/2 cucharaditas de polvos de hornear
- Ralladura de un limón
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Azúcar flor para espolvorear

## Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C. Enmantecillar un molde de queque. Puede usarse un molde redondo con un hoyo al medio o bien un molde rectangular.
2. Con la batidora eléctrica, mezclar la leche con el azúcar hasta tener una mezcla homogénea. Agregar los huevos y el aceite, batir hasta integrar bien.
3. Cernir juntos la harina flor blanca y polvos de hornear. Agregar batiendo a la mezcla de yogurt junto con la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Batir hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Vaciar la mezcla en el molde preparado y hornear por 1 hora o hasta que, al meter un mondadientes, éste salga seco. Sacar el queque del horno, dejar enfriar 10 minutos y luego desmoldar en un plato. Dejar enfriar completamente y espolvorear azúcar flor antes de servir.