



Queque

Navideño

INGREDIENTES

2 barras de mantequilla
2 tazas de Zukra orgánico
(azúcar crudo orgánico 100% natural)
5 huevos enteros
1 taza de ron oscuro
1 cdta. de esencia de vainilla
1/2 taza de café fuerte
2 tazas de harina
2 cdta. y 1/2 de polvo de hornear
1 cucharada de canela en polvo
1/2 cdta. de bicarbonato
1/2 cdta. de nuez moscada en polvo
2 cucharadas de cocoa pura

1 taza de frutas cristaliza-
das previamente
maceradas en ron
desde 1 semana antes
1 taza de arándanos secos
1/2 taza de pasas
1/2 taza de nueces
1/2 taza de macadamia
1/2 taza de pecanas
1/2 taza de almendras

PREPARACIÓN

En un recipiente grande, bata la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar Zukra orgánico (azúcar crudo orgánico 100% natural) durante aproximadamente 5 minutos, hasta que la mezcla sea cremosa y la mantequilla aclare su color. En otro recipiente, mezcle los ingredientes secos cernidos y añada las frutas cristalizadas coladas, los frutos secos y los frutos deshidratados. Revuelva para evitar que se hundan en la mezcla del queque. En un tercer recipiente, mezcle el ron, la vainilla y el café.

Añada a la mezcla de mantequilla y azúcar un huevo a la vez, batiendo a velocidad baja. Una vez integrados los huevos, continúe batiendo mientras añade alternadamente los ingredientes secos y los líquidos, hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Vierta la mezcla en un molde de 35 centímetros de diámetro, previamente engrasado y enharinado, y lleve al horno precalentado a 350 grados Fahrenheit.

Después de 45 minutos, abra el horno y compruebe la cocción con un palillo en el centro del queque. Si el palillo sale con mezcla cruda, continúe horneando y revise cada 15 minutos hasta que el palillo salga brillante pero seco. El tiempo total de cocción puede variar entre 45 y 90 minutos según la potencia del horno. Una vez listo, saque el queque del horno y deje enfriar durante 10 minutos antes de desmoldarlo. Opcionalmente, si desea intensificar el sabor, puede bañar el queque con ron al gusto, decorar y servir.

