

Queque de Naranja



★★★★★ 4/5

28 votos

Añadir a Favoritos

Una de nuestras preparaciones favoritas del invierno es este queque de naranja, porque además de entregarnos mucha vitamina C y fibra gracias a que utiliza Harina Integral Selecta, ¡nos deja felices de amor por su sabor! Y ni les contamos el olorcito que deja en la cocina... ¡maravilloso! Sólo toma una hora de preparación, ¡tomen nota!

PARA: 10 PORCIONES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- 250 g Harina Integral Selecta
- 2 naranjas
- 2 huevos
- 200 g azúcar rubia
- 50 ml de aceite
- 15 g polvo de hornear
- 1 pizca de sal



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



Harina Integral



PREPARACIÓN

01.

Precalentar el horno a 180°

02.

En un bowl colocar la azúcar y rallar sobre esto las dos naranjas (así logramos que los aceites perfumen el azúcar)

03.

Batir los huevos con el azúcar hasta que duplique su volumen. Añadir el aceite y batir por dos minutos más.

04.

Tamizar harina, sal y polvo de hornear. Incorporar de a poco al batido y unir con movimientos envolventes, intercalando de a poco con el jugo de las naranjas.

05.

Colocar en un molde previamente enmantecillado y enharinado. Cocinar por 30 a 40 minutos a 170°.

06.

Dejar enfriar antes de desmoldar y cortar.

07.

Decorar con glaseado de limón (mezclar una taza de azúcar flor y una cucharada de jugo de limón)