



Queque de vainilla con chips de chocolate



★★★★★ 4/5

11 votos

Añadir a Favoritos

Los sabores de vainilla y chocolate son de esas combinaciones bomba que no fallan nunca, ¡como el spaghetti con salsa! Es por eso que hoy queremos compartir esta receta de queque sabor vainilla con chips de chocolate, hecho con nuestra premezcla especial para la ocasión.

PARA: 12 PORCIONES / PREPARACION: 50 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- 1 Premezcla Queque Vainilla Selecta
- 3 huevos
- 150 ml agua
- 70 g chips chocolate

Cargar carrito

Premezcla
Queque
Vainilla



PREPARACIÓN

01.

Precalentar el horno a 150°C, por diez minutos aproximadamente.

02.

En un bowl agregar la Premezcla Queque sabor Vainilla Selecta, junto a los tres huevos el agua.

03.

Batir a velocidad media hasta obtener una mezcla suave 3 a 4 minutos. Incorporar los chips de chocolate con movimientos envolvente para no quitar aire a la preparación.

04.

En mantequilla un molde de 24 - 26 cm largo. Verter el contenido.

05.

Hornear a temperatura media (180°C) por 40 - 45 minutos aproximadamente.

06.

Retirar del horno y dejar enfriar por 15 minutos antes de desmoldar.