



QUEQUE DE CAFÉ

1. INGREDIENTES

- 280 gr. harina
- 240 ml. leche
- 200 gr. azúcar
- 250 ml aceite
- 2 huevos
- 2 cdtas. levadura
- 1 cdta. esencia de vainilla
- 3 cdtas. café instantáneo en polvo
- 1 cdta. mantequilla
- Canela
- Azúcar impalpable
- Nueces

2. PREPARACIÓN

Precalienta el horno entre 180 y 200 °C.

En la batidora, mezcla los huevos, agrega el azúcar y después mezcla nuevamente.

Añade a la mezcla el aceite, la leche, la esencia, la levadura, el café en polvo y al final la harina previamente tamizada, después se bate para conseguir una mezcla homogénea.

En un molde rectangular cubierto de mantequilla, agrega la mezcla del queque. Espolvorea azúcar impalpable y canela molida al gusto y hornea por 40-45 minutos.

Cuando falte 5 minutos para finalizar, coloca nueces enteras o partidas encima, deja que termine de hornear y a servir.

¡Acompáñalo con un tecito caliente!

Fuente: recetasgratis.net

