# RECETA DEL QUEQUE DE LOLA

#### **INGREDIENTES**

#### Para el Queque de Plátano

- 4 huevos
- Una pizca de sal
- Un vaso y medio de azúcar
- Un vaso de aceite de oliva o aceite de coco
- Ralladura de un limón
- 3 vasos de harina integral
- Medio sobre de levadura
- Tres plátanos maduros
- Chocolate negro
- Frutos secos
- Un chorro de coñac (opcional)

#### Para la Crema de Coco

- Nata de coco
- Azúcar
- · Maizena o harina
- Canela
- Jengibre
- Cúrcuma

## Para las Garrapiñadas

- Frutos secos a nuestra elección (los que más nos gusten)
- Azúcar

# Para el Crujiente de Naranja

- Una naranja
- AOVE

# Preparación

## Para el bizcocho de plátano

- 1. En un bol grande batimos los 4 huevos con una pizca de sal.
- 2. Añadimos la azúcar y batimos otra vez.
- 3. El aceite de oliva y volvemos a batir bien con la minipimer, un tenedor o unas varillas.

- 4. Mezclamos bien y añadimos la harina con la levadura.
- 5. Volvemos a mezclar la masa y añadimos el chorro de coñac o ron con la ralladura de limón y los plátanos, el chocolate en trocitos y los frutos secos.
- 6. Precalentamos el horno a 200º mientras vamos preparando la masa del bizcocho.
- 7. Cogemos el molde del bizcocho y lo pintamos con mantequilla o aceite de oliva para que no se pegue.
- 8. Vertemos la masa en el molde con mucho cariño. Que se quede bien extendida.
- 9. La metemos en el horno a 185º durante 40 minutos.

#### Para la crema de coco

- 1. En el vaso de la minipimer vertemos un vaso de crema de coco, 3 cucharadas de maicena o harina. Una pizca de sal, jengibre, canela, azúcar y cúrcuma.
- 2. Batimos bien y lo calentamos en un caldero
- 3. Le vamos dando vueltas para evitar que nos salgan grumos hasta llevarlo a ebullición.
- 4. Una vez cocinado lo ponemos en una jarrita y lo dejamos reposar

## Para las garrapiñadas

1. Trituramos un poco el mix de frutos secos

From:

http://wiki.intrusos.info/ - LCWIKI

Permanent link:

http://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:postres:queque

Last update: 2023/01/18 14:46



http://wiki.intrusos.info/ Printed on 2025/10/16 19:26