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

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

- Mezclamos bien y añadimos la harina con la levadura.
- 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.
- Precalentamos el horno a 200º mientras vamos preparando la masa del bizcocho.
- Cogemos el molde del bizcocho y lo pintamos con mantequilla o aceite de oliva para que no se pegue.
- Vertemos la masa en el molde con mucho cariño. Que se quede bien extendida.
- La metemos en el horno a 185º durante 40 minutos.

Para la crema de coco

- 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.
- Batimos bien y lo calentamos en un caldero
- Le vamos dando vueltas para evitar que nos salgan grumos hasta llevarlo a ebullición.
- Una vez cocinado lo ponemos en una jarrita y lo dejamos reposar

Para las garrapiñadas

- Trituramos un poco el mix de frutos secos

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:postres:queque

Last update: **182023/01/ 13:46**