

QUEQUE DE LIMÓN

Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla sin sal
- 1/2 taza de Natuvia granulado
- 4 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 3/4 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de leche

Preparación:

Precalentá el horno a 325 °F. Prepará un molde para hornear de 8 x 4 pulgadas con papel encerado. Mezclá la mantequilla con el Natuvia granulado hasta que se cree una mezcla esponjosa. Agregá los huevos uno a la vez, mezclando poco a poco. Agregá la vainilla y la ralladura de limón. Aparte mezclá la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear y la sal. Incorporá esta mezcla seca a la mantequilla y agregá poco a poco la leche.

Colocá la mezcla en el molde y hornéala por 50 a 55 minutos o hasta que metás un palillo de dientes en el centro y salga limpio. Dejá enfriar en un rack.

Para el glaze, combiná los ingredientes secos y luego los húmedos y bañá el queque.

