



Queque de plátano

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 3 Ud. de *Plátano*
- 1/2 Taza(s) de *Aceite de oliva*
- 1 Cucharadita(s) de *Vainilla*
- 1 Taza(s) de *Azúcar*
- 2 Ud. de *Huevos*
- 1.5 Taza(s) de *Harina*
- 1/2 Cucharadita(s) de *Bicarbonato de sodio*

Preparación

Paso 1 - Preparar el molde y precalentar el horno

Precalienta el horno a **180°C**. Engrasa con aceite o mantequilla un molde para queque, asegurándote de cubrir bien todos los rincones para evitar que la masa se pegue durante la cocción. Este paso es crucial para lograr un desmoldado perfecto y un queque con una textura uniforme y dorada.

Paso 2 - Preparar los plátanos

Pela los **plátanos** y aplástalos con un tenedor hasta obtener un puré suave y homogéneo. Este puré será la base que aportará humedad y sabor a nuestro queque. Asegúrate de que no queden trozos grandes para una textura más uniforme en el resultado final.

Paso 3 - Mezclar los ingredientes líquidos

En un recipiente grande, bate los **huevos** y el **azúcar** hasta que estén bien combinados y la mezcla adquiera un color pálido y una consistencia ligeramente espumosa. Agrega el **aceite de oliva** y la **vainilla**, y mezcla bien para integrar todos los sabores. Este paso es fundamental para asegurar que todos los ingredientes se mezclen de manera uniforme, lo que contribuye a la estructura del queque.

Paso 4 - Tamizar los ingredientes secos

En otro recipiente, tamiza la **harina**, el **bicarbonato de sodio** y la sal. Tamizar los ingredientes secos ayuda a evitar grumos y a incorporar aire, lo que resultará en un queque más esponjoso. Agrega esta mezcla seca a la mezcla de huevo y azúcar en tres partes, mezclando bien después de cada adición para asegurar que la masa quede homogénea.

Paso 5 - Combinar las mezclas

Agrega el puré de **plátanos** a la mezcla y revuelve bien hasta que todos los ingredientes estén



Recetus - Queque de plátano

Tu comunidad de cocina

recetus.com

completamente integrados. La mezcla debe quedar suave y uniforme, con un color dorado pálido. Este paso es crucial para asegurar que el sabor del plátano se distribuya de manera uniforme en todo el queque.

Paso 6 - Hornear

Vierte la mezcla en el molde para queque y hornea durante **50-60 minutos**, o hasta que al insertar un palillo en el centro del queque, éste salga limpio. El tiempo de horneado puede variar según el horno, así que empieza a revisar el queque a partir de los 50 minutos. La superficie debe estar dorada y ligeramente crujiente.

Paso 7 - Dejar enfriar

Retira el queque del horno y deja enfriar durante **10 minutos** en el molde antes de desmoldar. Este paso permite que el queque se asiente y facilita el desmoldado. Una vez desmoldado, deja que el queque se enfríe completamente sobre una rejilla antes de cortarlo. Esto ayuda a que los sabores se asienten y mejora la textura.