

Queque de piña y durazno



Ingredientes:

150 g de azúcar
150 g de mantequilla a temperatura ambiente
200 g de harina
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de canela (opcional)
2 huevos
fruta (durazno en almíbar y piña, sin embargo pueden usar frutilla y arándanos, o pera con manzana y plátano)
2 cucharadas de azúcar
El jugo de medio limon para la superficie

Preparación:

Batir el azúcar con la mantequilla hasta que la mezcla esté cremosa.

A continuación, añadir la harina tamizada, el bicarbonato de sodio, la canela y los huevos uno a la vez.

Verter la mezcla en un molde untado con mantequilla, poner arriba la fruta, espolvorear con el azúcar y el jugo de limón y hornear, en horno precalentado a 180 C, por 35 minutos.

(Siempre es mejor averiguar la coccion ante de sacarlo del horno)

?