

# 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)

?