

www.lavidaesdulce.net

Un queque delicioso con una mezcla diferente de sabores que queda verdaderamente de otro planeta! Me lo comí casi entero yo lamentablemente, es que probe un poco y no pude parar!!! De verdad que vale la pena probar cosas diferentes, los sabores nos sorprenden muchas veces, imaginen una mezcla así...moras, ralladura de limón de pica y tahini, se mueren lo que es, con este tipo de recetas es cuando me enamoro mas de la cocina.

El tahini es la pasta de sésamo que lleva el hummus, yo siempre la usaba para platos salados y ahora me aventure con lo dulce, que quieren que les diga me encantooooooooooooo! El cardamomo viene a dar un toque final que hace de este queque una maravilla.

Los ingredientes intimidan un poco, pero están todos en el supermercado y el queque no tiene ninguna complicación, si prueban esta receta van a amarla igual que yo!

Queque de Moras, Tahini y Cardamomo

1/2 cdita. de cardamomo molido
1 taza de azúcar + 4 cdas. de azúcar
2-1/4 taza de harina sin polvos de hornear
2 cditas. de polvos de hornear
1/2 cdita. de sal
2 huevos grandes
1 taza de yoghurt griego natural
1/2 taza de aceite
2 cditas. de ralladura de limon sutil o de pica
2 tazas de moras frescas o congeladas
1/4 taza de tahini (pasta de sésamo que venden en todos los supermercados)

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde redondo desmontable de 22 cm. de diámetro con aceite en spray o enmantequillar bien, reservar.

En un bol chico poner el cardamomo con dos cucharadas de azúcar, mezclar con tenedor, reservar.

En un bol grande mezclar el harina, polvos de hornear, 1 taza de azúcar y la sal. Hacer un agujero al medio e incorporar los huevos, el yoghurt , ralladura de limón y el aceite, revolver estos ingredientes en el centro con un tenedor y luego mezclar todos los ingredientes bien con una espátula. Agregar las moras con movimientos envolventes, llevar la mezcla al molde reservado.

En otro bol mezclar el tahini con las dos cucharadas de azúcar restantes, poner esta mezcla sobre la mezcla del queque con un tenedor en forma de lluvia, ver fotos. Por último espolvorear la mezcla de azúcar y cardamomo.

Llevar al horno precalentado entre 50 y 55 minutos, al enterrar un mondadientes este debe salir seco. Una vez frío desmoldar y listo!