

Nunca entendí muy bien lo que significaba buckle, busque mucho rato el significado y llegue a la conclusión de que es un queque con frutas, siempre es redondo y sin el hoyo del medio, además lleva un crumble sobre el queque como toque final.

Este bucle es verdaderamente delicioso, las frutillas le dan una humedad perfecta, es una torta que se deshace en la boca, se puede comer como snack para la hora del té y también se puede comer como postre, acompañado de un poco de crema batida o helado de vainilla.

Me encanto esta receta por que tiene un toque de elegancia muy especial, es una torta que se deshace en la boca, mi papá se la devoro este sábado y se llevo lo que sobró a su casa.....así de buena es!

## Buckle de Frutillas

### Receta

Para el queque.....

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente

3/4 taza de azúcar

1 cdita. de vainilla

2 huevos

1/2 cdita. de sal

1/2 cdita. de polvos de hornear

1 limón, su ralladura

2 tazas de harina sin polvos

1/2 taza de leche

450 gramos de frutillas frescas cortadas en cuartos

Para el crumble.....

6 cdas. de mantequilla a temperatura ambiente

1 taza de harina

1/4 taza de azúcar rubia

Precalentar el horno a 180 grados, enmantequillar un molde redondo desmontable de 20 cm. o rociar con aceite en spray, reservar.

Mezclar con batidora el azúcar con la mantequilla, batir por dos minutos, agregar los huevos de a uno , luego la vainilla, la sal, polvos de hornear y ralladura de limón, mezclar por un minuto.

Agregar la harina y la leche de manera alternada, primero harina, luego un poco de leche, repetir hasta ocupar

toda la harina y la leche, mezclar bien sin sobreatir. Incorporar las frutillas con movimientos envolventes, y guarde unas pocas para poner sobre el queque. Verter la mezcla en el molde reservado.

Para el crumble hay que mezclar todos los ingredientes en un bol y desmigalar con los dedos formando una especie de arena, poner sobre el queque de frutillas.

Llevar al horno entre 50-55 minutos, hay que enterrar un mondadientes en el centro y este debe de salir seco.

Una vez frío desmoldar, se puede comer solo o acompañado de helado de vainilla.