

Vamos a definir este queque literalmente como un dulce de otro planeta, se los prometo es un queque casi imposible de describir, chocolate, cardamomo y peras.....verdaderamente una combinación perfecta! Este queque fue un éxito total entre mis amigos, son sabores que uno no espera encontrar en un queque pero al probarlo se siente como si estuvieran destinados a combinarse. Esta receta es una prueba de que las frutas de invierno pueden ser entretenidas si se unen con ingredientes distintos y llenos de sabor. Además este queque es húmedo y delicado, ultra elegante, lindo y sabor alucinante, que mas les puedo decir, si quieren dejar bocas abiertas e impresionar a los mas difíciles de sorprender, esta es la receta! No es nada de complicada y el cardamomo lo venden en el sector de las especias de todos los supermercados, ojo que es cardamomo en polvo, no la semilla.

## Queque de Peras, Almendras, Chocolate y Cardamomo

### Receta

Para el queque....

- 1 taza de agua hirviendo
- 1/2 taza de chocolate amargo en polvo
- 2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 2 cditas. de polvos de hornear
- 2 cditas. de cardamomo en polvo
- 1 cdita. de canela
- 1/4 cdita. de nuez moscada
- 1 cdita. de sal
- 1-1/2 taza de azúcar rubia
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1 taza de aceite vegetal
- 2 huevos grandes
- 1 cdita. de extracto de vainilla
- 3 peras peladas y picadas en cubos
- 1/2 taza de almendras picadas

Para el glase.....

1 taza de azúcar flor

2 cdas. de leche

1/2 cdita de cardamomo en polvo

almendras laminadas para decorar

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde para queque con hoyo en el medio con aceite en spray o enmantequillar, echar mucho para que no se pegue, reservar.

En un bol chico mezclar el agua hirviendo con el cacao en polvo, disolver y reservar.

En otro bol mezclar el harina, cardamomo, polvos de hornear, canela, nuez moscada y sal, reservar.

En un bol grande batir con batidora la mantequilla con las dos azúcar hasta formar una pasta suave, agregar los huevos de a uno y luego agregar la vainilla. Agregar alternadamente la pasta de chocolate y los ingredientes secos, hasta formar una mezcla suave con todos los ingredientes bien incorporados.

Con una espátula agregar la pera y las almendras, con movimientos suave hasta incorporar bien.

Llevar al horno por 50-55 min., hasta insertar un mondadientes en el centro y que este salga seco.

Dejar enfriar el queque por 10 minutos, luego desmoldar y dejar enfriar completamente sobre el mesón.

Para el glaseado mezclar la leche con el azúcar y el cardamomo, muy bien sin dejar grumos. Luego chorrear el glaseado sobre el queque y pegar las almendras sobre este para decorar.