

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Con ganas de cocinar??? Pero sin ganas de pasar toda la tarde en la cocina...entonces está es tu receta!!!! Un queque que se hace usando solo un bol así que nada de ensuciar, ingredientes fáciles, requiere muy poco tiempo y trabajo y el resultado es increíble! Que más se puede pedir????

Tarde de viernes, niños en la casa nada mejor que un rico queque, olor a chocolate por todas partes, eso es hogar!!!! Está receta es ideal, este queque es rico en sabor, húmedo y deliciosos. Yo le agregue chips de chocolate por qué soy adicta, pero si no tienes chips ni una barra escondida por ahí no hay problema....aunque se los recomiendo 1000% , una receta simple con un resultado espectacular, un queque que haré muchas veces en mi vida, se los aseguro!

## Queque de Chocolate rápido Fácil y Delicioso

### Receta

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente  
1 taza de azúcar granulada  
1-1/4 taza de harina sin polvos de hornear  
1/2 taza de chocolate amargo en polvo  
2 cditas. de polvos de hornear  
1 cdita. de extracto de vainilla  
1/2 cdita. de sal  
2 huevos grandes  
1/2 taza de leche chocolate (puede ser normal)  
3/4 taza de chips de chocolate o chocolate picado

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde rectangular para queque con aceite en spray o enmantequillar, reservar.

En un bol batir la mantequilla con el azúcar hasta incorporar bien, luego agregar los huevos de a uno incorporando bien entre cada huevo, agregar el extracto de vainilla.

Luego incorporar la harina, chocolate amargo, polvos de hornear, leche y la sal, revolver para incorporar, no sobrebatir.

Con movimientos envolventes agregar los chips de chocolates, poner la mezcla en el molde reservado, yo decore con unos pocos chips de chocolate.

Llevar al horno de 35-40 minutos, al enterrar un mondadientes en el centro este debe salir seco, solo con pocas migas. Dejar enfriar el queque 10 minutos en el molde y luego desmoldar, dejar enfriar completamente antes de cortar.