

Después de hacer este queque mi dieta se fue a la punta del cerro, es que se mueren lo que es, está entre mis top 5 de los queques de todas maneras, es delicioso!

Hay que hacer esta receta completa, el queque, el glaseado y las almendras tostadas, es que la combinación de las tres cosas es perfecta, de verdad que es increíble!!!!

Tienen que probarlo, la frescura del limón con la profundidad del extracto de almendras se combinan a la perfección, si a esto le agregamos la suavidad y humedad de la ricotta no se imaginan lo que da como resultado, el mejor queque del mundo!!!

Les va a encantar, además que los ingredientes son simples y el limón es barato en esta época , si se quieren lucir está receta está ultra recomendada y probada, la tienen que hacer, no se van a arrepentir.

Queque de Ricotta, Limón y Almendras

Receta

Para el queque.....

1-1/2 taza de harina sin polvos de hornear

2 cditas. de polvos de hornear

1 pizca de sal

2 cads. de ralladura de limón (dos limones medianos aproximadamente)

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente

1 taza de azúcar granulada

3 huevos

1 taza de ricotta

1/4 taza de jugo de limón

1 cdita. de extracto de vainilla

1/2 cdita. de extracto de almendras

Para el Glaseado.....

1 taza de azúcar flor

3 cads. de jugo de limón

1/4 cdita. de extracto de almendras

2 cads. de almendras laminadas tostadas

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular para pan con aceite en spray, reservar.

En un bol mezclar la harina, polvos de hornear, sal y ralladura de limón, reservar.

En otro bol batir con batidora la mantequilla con el azúcar hasta incorporar muy bien y formar una pasta cremosa, batir por tres minutos. Agregar los huevos de a uno incorporando muy bien. Agregar la Ricotta, jugo de limón, extracto de vainilla y de almendras, batir a velocidad ,media por dos minutos, hasta incorporar muy bien todos los ingredientes. Agregar por último los ingredientes secos y mezclar todo muy bien, sin

sobrebatar la mezcla.

Poner la mezcla sobre el molde reservado, llevar al horno por 45-50 minutos, hasta que al insertar un mondadientes este salga seco, en mi horno se hizo en 45 minutos exactos, mi horno es fuerte.

Dejar enfriar por 10 minutos luego desmoldar y dejar enfriar completamente antes de poner el glaseado.

Para el glaseado mezclar todos los ingredientes menos las almendras, revolver bien para que no queden grumos, verter el glaseado sobre el queque y luego espolvorear las almendras tostadas.