

Una receta deliciosa de temporada, queque de arándanos y plátano, un rico queque que lleva arándanos frescos y plátano, el plátano le da una humedad y consistencia única a esta receta.

Ideal para una tarde de verano, estamos en la playa y en la tarde después de tanto bañarse y jugar vuelven todos agotados y muertos de hambre, así que el té tiene que ser contundente para recomponer a la familia y amigos.....

Un queque siempre es bienvenido, para mí es puro cariño y preocupación un queque en la mesa es siempre bienvenido y celebrado, además el olor a queque en el horno es algo que vuelve loco a cualquiera.

No es necesario comerse el queque entero, con una rebanada ya quedas bien, por qué al llevar plátano la porción es contundente, hagan esta receta, en sus casas se lo van a agradecer.

Queque de Plátano y Arándanos

Receta para 12 porciones....

- 3 plátanos medianos, molidos
- 1/2 taza de mantequilla derretida (114 gramos)
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de extracto vainilla
- 1/2 taza de crema ácida o yoghurt griego
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 1-1/2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 1 taza de arándanos
- 2 cucharadas de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharada de azúcar y arándanos adicionales para decorar

Precalentar el horno a 180 ° C. cubrir un molde para pan rectangular con spray antiadherente, cortar una tira de papel mantequilla del ancho del molde y poner a lo largo para cubrir y luego poder desmoldar, ver fotos, luego volver a poner aceite en spray, reservar.

En un bol grande, mezclar la mantequilla y el azúcar. Agregar los huevos y la vainilla y revolver hasta formar una pasta suave. Agregar la crema ácida, el plátano molido, el bicarbonato de sodio y la sal, y revolver hasta que se mezclen bien todos los ingredientes. Luego incorporar la harina mezclando suavemente sin batir solo incorporar bien.

Poner los arándanos en un bol mediano y espolvorear las 2 cucharadas de harina restantes. Mezclar ligeramente para cubrir los arándanos.

Agregar los arándanos a la mezcla con movimientos envolventes, poner la masa en el molde reservado poner sobre la masa unos arándanos para decorar y espolvorear una

cucharada de azúcar.

Hornear durante 50-60 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.

Enfriar en la molde durante 15 minutos y luego, utilizando el papel mantequilla que sale de los lados tirar para soltar, igual le pase un cuchillo por todo el borde para soltar bien y luego tire del papel y el queque salió al tiro. Dejar enfriar completamente sobre el mesón.