

www.lavidaesdulce.net

La mejor manera de darle zapallo a los chicos y a los grandes es en un queque!!! Un queque delicioso que lleva un toque de chocolate para enamorar a cualquiera, yo lo hice un día que mi hija mayor llegó a la casa con 5 niñitas a hacer un trabajo, les encanto!

Esta es una receta fácil y rápida, la única complicación con las recetas de zapallo es que hay que cocinarlo primero, por que lo que usamos es el puré del zapallo. Lo que hago yo es forrar la lata del horno con papel aluminio, después le echo aceite en spray, parto un zapallo por la mitad, le saco las pepas y lo pongo boca a bajo a hornear, esta listo como en 25-30 minutos, le entierro un cuchillo y si pasa fácil esta listo, luego con una cuchara raspo toda la carne del zapallo y listo! Generalmente mido toda la carne del zapallo y lo congelo en tazas, una taza por bolsa, así lo tengo listo cada vez que quiero cocinar.

Este queque queda húmedo y suave con un sabor increíble, razón por la cual duro solo una tarde en mi cocina!

## Queque de Zapallo y Chips de Chocolate

1 huevo grande

1 taza de pure de zapallo (yo parto el zapallo por la mitad, saco pepas, meto al horno media hora raspo la carne y listo)

1/2 taza de azúcar rubia

1/4 taza de azúcar granulada

1/4 taza de aceite maravilla, vegetal o canola

1/4 taza de yoghurt griego

1 cda. de syrup

2 cditas. de extracto de vainilla

2 cditas. de canela en polvo

1/2 cedita. de nuez moscada

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

1/2 cedita. de polvos de hornear

1/2 cedita de bicarbonato

1 pizca de sal

1 taza de chips de chocolate

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

En un bol grande agregar los primeros 10 ingredientes hasta la nuez moscada, revolver muy bien hasta incorporar.

Agregar el harina, polvos, bicarbonato y sal, revolver con cuidado solo para incorporar, no sobreatir.

Agregar los chips de chocolate, incorporar con movimientos envolventes.

Poner la mezcla sobre el molde reservado, llevar al horno entre 45 y 50 minutos, al enterrar el mondadientes en El centro debe salir seco, puede tener un poco de migas

pero no masa cruda.

Dejar enfriar el queque 15 minutos en el molde, luego desmoldar y dejar enfriar completamente sobre el mesón.