

Queque de Miel

Receta

2 tazas de harina sin polvos de hornear
1/2 taza de azúcar rubia
2 cditas de bicarbonato
1 cdita. de canela
1 pizca de sal
1/4 cdita. de nuez moscada
1/8 cdita. de clavos de olor
1/2 taza de miel
2 huevos grandes
1/4 taza de mantequilla sin sal derretida
1/2 taza de leche entera

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde cuadrado de 23x23 cm. con papel mantequilla en el fondo y aceite en spray por todos lados.

En un bol mezclar el harina, azúcar, canela, nuez moscada, sal, clavos de olor y bicarbonato.

En otro bol mezclar los huevos con la leche y la miel, echar la mantequilla derretida que no debe estar caliente para que los huevos no queden cocidos.

Mezclar los ingredientes secos con los líquidos sin sobrebatar....solo mezclar.

Verter la mezcla en el molde reservado, llevar al horno precalentado por 20-25 min. aprox. o hasta que un mondadientes enterrado en el centro salga seco.

Dejar enfriar desmoldar y cortar en cuadrados para servir. Espolvorear con azúcar flor si quieren darle un toque mas dulce.