

www.lavidaesdulce.net

Qué rico es este queque, es muy pero muy bueno, antes de que los duraznos se echen a perder sobre el meson de la cocina, tienen que pelarlos, picarlos y hacer este delicioso queque.

Qué rico es, los duraznos frescos le dan un sabor único, además lleva un poco de canela lo que le da un toque cálido, entretenido y especial.

Este queque consta de dos partes, la base que es la de un queque típico y el streusel que es una especie de crumbel que va sobre el queque que le da una crocancia perfecta. Es por eso que se hace en un molde rectangular, ya que si lo hacemos en el molde redondo con el hoyo al medio, típico de queque, al cortarlo y servirlo se va a caer todo el streusel, pero al cortarlo en cuadrados no se cae y se puede saborear este queque en su máxima expresión!

Amo la fruta de verano y los duraznos es una de mis favoritas.....pretendo seguir cocinando con duraznos antes de que se terminen....los amo!

Hagan este queque, es tan rico que se lo van a celebrar de todas maneras!

Queque de Duraznos Frescos

Receta

Para el Streusel.....

1/2 taza de azúcar

1 taza de harina sin polvos de hornear

8 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente (114 gramos)

1 cucharadita de canela molida

pizca de sal

Para el Queque.....

8 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente (114 gramos)

1 taza de azúcar

2 huevos grandes, temperatura ambiente

1 taza de yogur natural

1 cucharadita de extracto de vainilla

2 tazas de harina sin polvos de hornear

1 cucharadita de canela molida

1 pizca de nuez moscada molida

1 cucharadita de polvo de hornear

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de sal

2 -1/2 tazas de duraznos pelados y cortados en cubos (aproximadamente 3 duraznos medianos)

Precalentar el horno a 160 ° C rociar un molde rectangular de 23x33 centímetros con aceite en spray, reservar.

Para el streusel mezclar en un bol mediano el azúcar, la harina, la canela y la pizca de

sal.

Con las manos, agregar la mantequilla ablandada a la harina hasta formar una especie de arena.

Para el queque en un bol mediano, mezclar la mantequilla y el azúcar hasta formar una pasta esponjosa.

Agregar los huevos de uno incorporando bien entre cada uno, incorporar el yoghurt y la vainilla.

En otro bol mezclar con tenedor la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, canela, nuez moscada y la sal.

Agregar los ingredientes secos a la mezcla de huevo incorporando muy bien los ingredientes, sin sobreatir. Agregar los duraznos picados con movimientos envolventes tratando de que no se rompan. Poner la mezcla en el molde reservado. Espolvorear el Streusel uniformemente sobre toda la mezcla. (ver fotos)

Hornear de 30 a 35 minutos, el mío estuvo listo a los 33 minutos, al insertar un mondadientes en el centro debe salir limpio.

Dejar enfriar 15 minutos y servir tibio.