

www.lavidaesdulce.net

Adoro estas recetas que son un desafío, recetas que en las fotos se ven bien, pero uno esta todo el rato preguntándose si van a resultar o no, no tengo una explicación para la magia de este queque, obviamente que tiene que ver con el peso y las densidades, pero como yo soy una simple cocinera y no tengo un master en física solo sé que este queque lleva una sola mezcla que al hornearse se separa, dando como resultado un tipo de flan de vainilla más denso eso sí que un flan normal, cubierto de un queque delicioso, es increíble en verdad es magia.

Está receta no es solo la choresa del resultado visual, es mucho más que eso, tiene un profundo sabor a vainilla con una consistencia húmeda y cremosa, verdaderamente un placer, me encanto, me comí muchos pedazos, después de probarlo no pude parar!!!

Queque Mágico de Vainilla

Receta

1/2 taza de mantequilla derretida, no caliente, dejar enfriar un poco

2 tazas de leche levemente tibia

4 huevos separadas las claras de las yemas

1-1/4 taza de azúcar flor

1 cda. de agua

1 taza de harina sin polvos de hornear

1 cdita. de extracto de vainilla

azúcar flor para espolvorear

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde cuadrado de 20x20 cm. con papel mantequilla o aluminio y aceite en spray, reservar.

Batir con batidora las claras a nieve, hasta que estén duras, reservar.

En otro bol batir con batidora las yemas con el azúcar flor hasta que estén pálidas, agregar la mantequilla derretida y la cda. de agua, batir durante dos minutos. Agregar el harina hasta que este bien incorporada, luego agregar la leche junto con la vainilla de apoco, revolver bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Con movimientos envolventes incorporar las claras en tres partes, incorporar 1/3 y revolver, luego repetir hasta tener todo incorporado.

Poner la mezcla en el molde reservado, llevar al horno entre 45 y 50 minutos, en el centro queda un poco blando, al mover el molde solo el centro se mueve un poco.

Sacar del horno y dejar enfriar completamente, espolvorear con azúcar flor y luego cortar.