

www.lavidaesdulce.net

La fruta de verano es lejos la mejor!!!!!! Tantas cosas que se pueden hacer con esta fruta, es una de las cosas que mas añoro después de un largo invierno. La frambuesa es una de mis favoritas, sobre todo con granola y yoghurt en el desayuno.

El sabor de la frambuesa siento que se combina a la perfección con el sabor del limón, un queque simple, delicioso y queda húmedo, suave y esponjoso. Les va a encantar esta receta, para una tarde de verano es perfecta. Yo a los queques siempre los espolvoreo con un poco d azúcar flor, es por que al desmoldarlos siempre queda un pedacito pegado en el molde o alguna imperfección....nada que el azúcar flor no pueda tapar!

Una tarde de verano necesita esta receta, no se van a arrepentir!

Queque de Frambuesas y Limón

Receta

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente

2-1/4 taza de azúcar

4 huevos

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

1/2 cdita. de polvos de hornear

1/2 cdita. de bicarbonato

1/2 cdita. de sal

1 taza de yoghurt griego

1 cdita. de extracto de vainilla

la ralladura de dos limones

2 tazas de frambuesas frescas

Precalentar el horno a 180 grados, enmantecillar, poner aceite o aceite en spray a un molde redondo para queque.

Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una mezcla cremosa, agregar los huevos de a uno para incorporar bien, luego agregar la vainilla y la ralladura de limón. Incorporar el yoghurt griego, al obtener una mezcla homogénea agregar todos los ingredientes secos, menos las frambuesas. Batir solo un poco para integrar bien los ingredientes, no sobrebatir. Luego con movimientos envolventes agregar las frambuesas con mucho cuidado para no aplastarlas.

Poner la mezcla en el molde reservado, llevar al horno de 45 a 50 minutos, que al enterrar un mondadientes este salga seco. Esperar que se enfríe el queque y desmoldar.