

Un clásico de clásicos, esta receta es eso un clásico, olor a infancia, hacer este queque es lo mas fácil del mundo! Delicioso y rápido, ideal para una tarde de viernes.

Yo hacia este queque cuando chica en la casa de mis papas, debo decir que aveces me resultaba y otras no, ahora con la experiencia les puedo decir que la clave para que el queque este perfecto esta en la cocción y en no batir la mezcla una vez que incorporamos la harina, solo se debe mezclar. Con respecto a la cocción, lo primero es precalentar el horno por lo menos 20 minutos antes, el horno se calienta a la misma temperatura que uno va a cocinar, cuando pasa el tiempo de cocción hay que meter un mondadientes y este debe salir seco, sin masa mojada, la puerta del horno se puede abrir, es un mito que el queque no sube cuando se abre la puerta, es solo que hay que hacerlo con sutileza, sin golpear la puerta y no a cada rato para que el horno no se enfríe.

Me encanta darles este tipo de recetas que son ultra simples, rápidas y un hit en la casa, pongas a cocinar!!!! Este queque se va a ganar el corazón de todos los comensales!

## Clásico Queque de Yoghurt

### Receta

4 yoghurt de vainilla (de 100 a 125 gramos)  
4 envases de azúcar (usar el envase vacío de yoghurt)  
8 envases de harina con polvos de hornear  
1-1/2 envase de aceite  
6 huevos

Precalentar el horno a 180 grados.

Preparar un molde redondo para queque con mucho aceite en spray, reservar.

En un bol grande poner los yoghurt, el azúcar y el aceite, mezclar con batidor de mano, luego agregar los huevos de a uno batiendo entre cada incorporación. Agregar el harina con movimientos envolventes hasta que quede una mezcla suave y homogénea sin batir mucho, solo incorporar.

Poner la mezcla en el molde reservado y llevar al horno entre 25 y 30 minutos, o cuando al enterrar un mondadientes este salga seco. Esperar 10 minutos y desmoldar.