

El mejor Queque de Jengibre con Frosting de Queso Crema del universooooooooooooo absolutamente delicioso, este queque es para comérselo todo el año, aunque sus sabores y olores gritan Navidad es tan rico que no puedo parar de hacerlo. Su textura y humedad son perfectas y el frosting de queso crema la da el toque final a este queque que de verdad es insuperable! Los ingredientes son simples y los venden en todos los supermercados, yo le pongo frosting solo encima, si quieren cubrirlo completo con el frosting hay que hacer el doble de la receta. Tienen que probarlo va a haber un antes y un después de esta receta navideña que por supuesto ya es tradición obligada en mi familia!

El Mejor Queque de Jengibre con Frosting de Queso Crema

Para el Queque.....

1-1/2 taza de harina sin polvos de hornear
2 cditas. de canela
3/4 cditas. de clavo de olor
2-1/4 cditas. de jengibre en polvo
1 pisco de sal
1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente
1 taza de azúcar granulada
1 cdita. de extracto de naranja
1 huevo
1 taza de puré de manzana (en lata o las compotas para los niños)
1 cdita. de bicarbonato

Para el Frosting....

1/2 paquete de queso crema a temperatura ambiente
1/2 cdita. de extracto de vainilla
1/4 cdita. de extracto de naranja
1-1/4 taza de azúcar flor

Precalentar el horno a 160 grados, preparar un molde rectangular para pan o queque con aceite en spray o

mantequilla, hay que echar bastante para que no se pegue.

En un bol mezclar el harina, canela, clavos, jengibre y sal, reservar.

En otro bol batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema esponjosa, agregar el extracto de naranja y el huevo, batir bien.

Al puré de manzana agregar la cdita. de bicarbonato, luego incorporar a la mezcla de mantequilla. Mezclar y agregar los ingredientes secos, incorporar bien todos los ingredientes sin sobrebatir la mezcla.

Verter en el molde reservado y llevar al horno de 30 a 40 minutos o hasta que al enterrar un mondadientes este salga seco. En mi horno fueron 33 minutos, mi horno es fuerte.

Para el frosting Batir el queso crema con el azúcar flor, luego agregar el extracto de vainilla y naranja. Batir bien hasta que esté todo bien cremoso y sin grumos.

Cuando el queque este frío esparcir el frosting, si le quieres dar un toque navideño puedes espolvorear unas mostacillas sobre el frosting.