



# QUEQUE DE CHÍA Y NARANJA (de 8 a 12 porciones)

## Ingredientes:

- 1/4 de taza de chía
- 1 1/2 taza de harina
- 3/4 taza de azúcar rubia
- 3 cucharadas de avena
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de aceite
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/2 cucharada de ralladura de cáscara de naranja
- 3 huevos

## Preparación:

1. En un recipiente mezclar todos los ingredientes secos: harina, azúcar, avena, bicarbonato, chía y sal.
2. En otra vasija colocar los ingredientes húmedos. Mezclarlos bien con una batidora a mano.
3. Unimos ambas mezclas. Recomendamos con una batidora durante 2 minutos para que se integren bien.
4. Enmantequillar y enharinar un molde rectangular de 24 cms. por 10 cms.
5. Verter la mezcla y llevarla al horno precalentado a 180° C por 50 minutos aproximadamente.
6. Retirar del horno el queque.
7. Dejar reposar unos 10 minutos y luego desmoldar.

### ♥ Sugerencia ♥

#### Glaseado de Limón o Naranja super fácil y rápido...

Les mostramos una manera fácil y rápida de preparar un Glaseado o Glasé de Limón, que se puede utilizar para cubrir nuestro queque de chía, tortas, budines o lo que quieras!



- 200 Gr. azúcar impalpable
  - 10 ml jugo de limón o de jugo de naranja
1. Colocar el azúcar Impalpable (o Glas) en un bowl y agregar de a poco el jugo de naranja o limón.
  2. Mezclar bien ambos ingredientes hasta que el azúcar esté disuelta.
  3. Se debe obtener una consistencia líquida pero un poco espesa.
  4. Verter el glase en el queque.

Dulces tradicionales y platos típicos

**Delicias.K**

una experiencia deliciosa comienza aquí.

Myriam Kihara S. miryamhk52@gmail.com 0806534052

MANAGER

## チアシード& オレンジ パウンドケーキ

材料 8-12人

- チアシード 1/4カップ
- 薄力粉 1 1/2カップ
- 三温糖 3/4カップ
- オートミール 大さじ3
- 重曹 小さじ1/2
- 塩 小さじ1/2
- サラダ油 1/2カップ
- オレンジのしぼり汁 1カップ
- オレンジの皮のすりおろし 大さじ1/2
- 卵 3個

### 作り方

\*パウンド型 (24cm×10cm) にバターを塗り薄力粉をふるっておく。

1. ボールに薄力粉、三温糖、チアシード、オートミール、重曹、塩を入れ混ぜ合わせる。
2. 別の器にその他の材料をすべて入れて泡立て器でよく混ぜる。
3. ①と②を合わせ、泡立て器で2分程よく混ぜ合わせる。
4. 準備しておいた型に③の生地を流し、180℃に温めたオーブンで約50分焼く。
5. オーブンから取り出したら10分程そのまま置いてから型から外す。

### レモンやオレンジなど グラサージュ

- 粉砂糖 200g
- レモン又はオレンジのしぼり汁 10ml

1. ボールに粉砂糖を入れ、レモン又はオレンジのしぼり汁を少しずつ加え混ぜる。
2. 粉砂糖が溶けて少しドロツとした液状になるまでよく混ぜる。
3. グラサージュをケーキの上をかけ、オレンジの薄切りを飾る。



El glaseado es ideal para presentar el queque delicioso y elegante. Para ocasiones como la Navidad, Año Nuevo y/o día de los Enamorados

グラサージュはクリスマスや新年、バレンタインデーなど特別な日のケーキをより美味しくエレガントに演出するために最適なトッピングです。



# Queque de Chía y Naranja