

QUEQUE DE BANANO Y PIÑA CON LUSTRE DE QUESO CREMA Y PECANAS

 solgundaker.com/blog/queque-de-banano-y-pina

TIEMPO PREP: 20 MIN | TIEMPO COCINA: 55 MIN | PORCIONES: 12

Ingredientes

- 3 tz de harina de trigo
- 2 cdtas de canela molida
- 1/4 cdta de nuez moscada
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- 1 cdta de sal
- 1 tz de azúcar blanco
- 1 tz azúcar moreno compactado
- 3 huevos grandes a temperatura ambiente
- 1 tz de aceite vegetal
- 1 lata de 8 oz de piña en su jugo, cortada en trozos muy pequeños.
- 2 tz de puré de banano
- 1 tz pecanas picadas + extra para decorar

Para el Lustre de Queso Crema

- 1/4 tz de queso crema a temperatura ambiente
- 1 cda de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 1/2 tz azúcar en polvo

- 1 cda de leche
- 1/2 cdta esencia de vainilla sin color

Preparación

1. Precalentar el horno a 350°F. Engrasar y enharinar un molde de chimenea o tipo Bundt o prepararlo con spray anti-adherente de pastelería.
2. En un tazón grande combinar harina, canela, nuez moscada, bicarbonato de sodio, sal y ambos azúcares con un batidor de globo de mano. Agregar huevos, aceite y el jugo de la piña y mezclar hasta incorporar todos los ingredientes. Añadir la piña picada y el puré de banano y mezclar. Por último, incorporar las pecanas picadas.
3. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear de 55 minutos a 1 hora, o hasta que un palillo de dientes salga limpio al insertarlo en el centro.
4. Dejar enfriar por 15 minutos. Desmoldar en un platón y dejar enfriar por completo antes de colocarle encima el lustre de queso crema.
5. Para el lustre de queso crema, mezclar bien la mantequilla y el queso crema con un batidor de globo de mano. Agregar el azúcar en polvo, la leche y la esencia de vainilla y mover con el batidor hasta que todos los ingredientes se incorporen y se forme un glaseado espeso.
6. Disponer sobre el queque enfriado con una cuchara o una manga pastelera. Decorar con pecanas.