

QUEQUE DE NARANJA Y FRESAS CON GLASEADO DE FRESAS

 solgundaker.com/blog/queque-de-naranja-y-fresas

7 de julio de 2021

TIEMPO PREP: 40 MIN | TIEMPO COCINA: 1 H 10 MIN | PORCIONES: 12

Ingredientes

- 1 barra (115 g) de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 oz (120 g) de queso crema a temperatura ambiente
- 1 ½ tz de azúcar
- 1 cdta de ralladura de naranja
- 2 cdtas de esencia de vainilla
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 1 ¾ tz de harina de trigo
- ¼ cdta de polvo de hornear
- ¼ cdta de sal
- ½ tz de leche entera
- 1 tz de fresas frescas picadas

Para el glaseado

- 1 cda de puré de fresas (procesar ¼ tz de fresas y pasar por un tamiz para retirar las semillas, luego medir 1 cda)
- 1 tz de azúcar en polvo, cernida
- 1 cdta de jugo de limón

Preparación

1. Preparar un molde para pan con spray desmoldante y una lámina de papel para hornear (parchment) al fondo.
2. Con una batidora eléctrica a velocidad media, cremar la mantequilla, queso crema, azúcar, ralladura de naranja y esencia de vainilla hasta que la mezcla esté pálida y esponjosa, de 3 a 4 minutos, suspendiendo el batido varias veces durante el proceso para raspar los bordes del tazón con una espátula de hule.
3. Añadir los huevos, uno a la vez, batiendo bien después de cada adición.
4. En un tazón mediano combinar la harina, polvo de hornear y sal con ayuda de un batidor de globo de mano. Con la batidora a velocidad baja, gradualmente agregar los ingredientes secos, alternándolos con la leche, iniciando y terminando con los ingredientes secos. Batir solamente hasta que se incorporen todos los ingredientes. No batir de más.
5. Agregar las fresas picadas e incorporarlas a la mezcla en un movimiento envolvente, utilizando una espátula de hule.
6. Precalentar el horno a 325°F. Verter la mezcla en el molde preparado y hornear por aproximadamente 1 hora y 10 minutos o hasta que al insertar un palito de dientes en el centro este salga tan solo con unas cuantas boronas adheridas. Dejar enfriar por completo antes de colocar el glaseado.
7. Para el glaseado: en un tazón mediano agregar el azúcar en polvo, el puré de fresas y el jugo de limón. Mezclar muy bien con un batidor de globo manual. Puede añadir más azúcar en polvo o jugo de limón para alcanzar la consistencia deseada.