

QUEQUITOS DE CALABAZA Y CHOCOCHIPS

 solgundaker.com/blog/quequitos-calabaza-chocochips

TIEMPO PREP: 20 MIN | TIEMPO COCINA: 30 MIN | PORCIONES: 16

Ingredientes

- 2 1/2 tz harina de trigo todo uso
- 1 cdta de canela molida
- 1/2 cdta jengibre molido
- 1/4 cdta de clavo de olor molido
- 1 cdta de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdta de sal
- 1 barra (115 g.) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/2 tz de purpe de manzana (applesauce) o manzana pelada y rallada fina
- 3/4 tz de azúcar
- 1/2 tz de azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 cdtas de esencia de vainilla
- 1 lata (15 oz) de puré de calabaza
- 2 tz de chocochips semi-dulces o de chocolate de leche

Preparación

1. Precalentar el horno a 350°F. Preparar un molde cuadrado de 10x10” o rectangular de 9x12” con una lámina de papel parchment que cubra el fondo y los costados del molde, o engrasarlo con el desmoldante de tu preferencia.
2. En un tazón combinar todos los ingredientes secos (harina, especias, sal y bicarbonato de sodio). Apartar.
3. En el tazón de la batidora de pie ajustada con el batidor de paleta, o en un tazón grande utilizando una batidora eléctrica manual, cremar la mantequilla, puré de manzana, azúcar blanco y azúcar moreno a velocidad media-alta hasta que todo esté muy bien combinado. Raspar los bordes del tazón con una espátula de hule durante el proceso. Añadir el huevo y la esencia de vainilla y batir hasta combinar. Agregar el puré de calabaza y batir hasta combinar todos los ingredientes. (La mezcla se verá separada, se formará una mezcla homogénea al incorporar los ingredientes secos.)
4. Incorporar los ingredientes secos. Encender la batidora a velocidad baja y mezclar solamente hasta que se incorporen a la mezcla. No batir de más. Por último, añadir los chocochips y batir solamente hasta incorporarlos.
5. Esparcir la mezcla equitativamente en el molde preparado con ayuda de una espátula. Hornear de 30 a 40 minutos. Al insertar un palito de dientes en el centro debe salir casi limpio, solamente con algunas boronas adheridas.
6. Dejar enfriar al menos 30 minutos antes de sacar del molde y cortar en cuadrados.
7. Almacenar a temperatura ambiente en un recipiente con cierre hermético.