Actividad n°2

Grupo 3

Rafael Uribe

José Díaz

Sebastián Requena

Realice la receta con el listado de pasos para preparar un queque:

1.-Escoja el tipo de queque que quiere preparar(queque simple para 1-4 personas)

2.-En este caso (queque simple) seleccione los ingredientes necesarios (un pan de mantequilla, 2 yemas de huevo, un paquete de harina, un sobre de polvos de hornear, un paquete de canela en polvo, una cucharada sopera de azúcar)

2.1.-Si no cuenta con todos los ingredientes, diríjase a la tienda a comprar lo que falta

3.-Ya con los ingredientes listos, comience la preparación en la cocina, con todos los ingredientes y materiales dispuestos (ingredientes + bowl, batidora, molde para horno y cuchara)

4.-En un bowl, introduzca la mantequilla, agregue una cucharada sopera de azúcar y espolvoree la canela a gusto.

5.- Bata la mantequilla con el azúcar y la canela, hasta lograr que estos se mezclen.

6.- Luego separe las yemas de los huevos y agréguelas poco a poco a la mezcla, batiendo siempre.

7.- Posterior a esto, añada la harina con los polvos de hornear, para que se forme la masa

8.- Ya con la masa lista prenda el horno en 120°C y deje calentar por 5 min.

9.- Mientras el horno se calienta, enmantequille el molde para horno con la cuchara y agregar la mezcla.

10.-Introduzca el molde en el horno precalentado a 120 grados y deje hornear por 40 minutos

11 .-Cuando esté listo retire el queque del horno y deje enfriar por 15 min.

12.-Ya estando a temperatura ambiente, sirva y disfrute en compañía o en solitario.