

Receta de Queque básico chileno

En Chile, un **queque** se puede preparar para comer en la once o en diferentes ocasiones, aunque lo más común es que sea para una **fiesta de cumpleaños** u otro tipo de celebración.

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ▶](#)

[Descargar Receta Gratis](#)

¿Cómo hacer un queque básico chileno?

Preparar un **queque básico** es algo muy sencillo y no requiere de ingredientes ni utensilios difíciles de conseguir, además, puedes hacerlo en poco tiempo. Solo debes aplicar la técnica adecuada para garantizar la contextura esponjosa que lo caracteriza.

Información Nutricional

1. 📁 Categoría: Postres
2. 🍳 Cocina: Chilena
3. 🕒 Preparación: 40 minutos
4. 🕒 Cocción: 45 minutos
5. 🔥 Calorías: 400 Kcal
6. 👤 Raciones: 12 personas

Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo
- 1 taza de leche
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 barrita de mantequilla con sal
- Ralladura de la cáscara de naranja o de limón

Preparación

- **Paso 1:** Primero debemos batir en un bol la mantequilla y el azúcar, preferiblemente con movimientos circulares, hasta obtener una mezcla homogénea.
- **Paso 2:** Después vamos agregando los huevos, uno por uno, sin dejar de batir.
- **Paso 3:** Incorporamos la vainilla y la ralladura de limón o de naranja, y seguimos revolviendo la mezcla.
- **Paso 4:** El siguiente paso es añadir el polvo de hornear, para luego incorporar la harina poco a poco, sin dejar de mezclar.
- **Paso 5:** Lentamente, añadimos la leche mientras seguimos mezclando con movimientos circulares, hasta obtener una

mezcla homogénea. Reservamos.

- **Paso 6:** Engrasamos un molde para torta y lo espolvoreamos con un poco de harina para que el queque no se adhiera a la superficie de este.
- **Paso 7:** En este molde vertemos la mezcla, asegurándonos que se distribuya uniformemente dentro del mismo. Con esto garantizamos que el bizcocho quede uniforme.
- **Paso 8:** Finalmente llevamos al horno, previamente calentado a 180° C, y dejamos hornear durante 40 minutos. Al pasar este tiempo, comprueba que el queque esté dorado e introduce un palillo para verificar que el mismo ha llegado a su cocción máxima. Si sale seco, significa que el queque está listo, si sale lleno de mezcla, quiere decir que aún hace falta hornearlo unos minutos más.

Quizás te podría interesar...

- [Receta de Churrascas Chilenas](#)
- [Receta de Pan amasado](#)
- [Receta de huevos a la copa](#)
- [Receta de asado Alemán](#)
- [Receta de brazo de Reina](#)

Recomendación

Puedes consumirlo al natural, luego de retirar del horno y dejar que tome una temperatura ambiente, aunque muchas personas prefieren comer el queque frío, incluso después de tener un día refrigerado.

Es indispensable que se espere que transcurran unos 15 minutos

después de haber sacado el queque del horno, para poder desmoldarla, ya que, de no ser así, hay grandes posibilidades de que la misma se desmorone.

Ten cuidado de no rallar la parte blanca de la naranja o del limón porque si no corres el riesgo de que tu queque quede amargo.

Algunas personas decoran los queques con diferentes tipos de crema como la que se prepara con huevo batido a punto de nieve o glasé.

Datos Curiosos

Este curioso nombre proviene de una mala pronunciación de la palabra Cake que en inglés significa bizcocho o torta. Aunque hay muchas formas de preparar un cake, la que presentamos en esta oportunidad es la que se considera la alternativa más básica o común.

Recetas relacionadas

[Receta de Puré de manzana navideño](#)

Este puré de manzana es sin duda es uno de los platos típicos de la cocina peruana, en especial, como su nombre lo indica, en la época navideña. Aunque pueda resultar difícil de creer,

se puede comer como postre o ...

[Leer Más](#)

[Receta de torta de milhojas](#)

La torta milhojas es un postre que puedes hacer en casa junto a tu familia, sólo debes tener a mano la masa pre-lista que venden en los supermercados y de esta forma ganar mucho tiempo en la preparación ¿Cómo hacer ...

[Leer Más](#)

[Recetas de fresas con chocolate decoradas](#)

Si deseas preparar un postre a tus amigos el próximo san Valentín o quieres regalar algo dulce a alguien especial para ti, aquí te enseñamos una receta sencilla pero muy linda de regalar, siempre que puedas poner tu creatividad en ...

[Leer Más](#)

[Receta de Tortas de Maíz](#)

La receta de tortitas de maíz son un rico alimento que puedes acompañar con un café, contiene ese sabor único y delicioso, además de que tienen la ventaja de prepararse rápida y fácilmente lo que es conveniente para poder comerla ...

[Leer Más](#)

[¿Cómo hacer Panqueques Esponjosos con Manjar?](#)

Los panqueques pueden ser parte del desayuno de millones de personas, y aquí te enseñamos la receta por si no te has atrevido a hacer esta mezcla por tu cuenta, es realmente fácil y no vas a necesitar ningún truco ...

[Leer Más](#)

[Receta de Plátanos fritos mexicanos](#)

Los plátanos o maduros fritos es una receta muy tradicional en México y un perfecto acompañante de diversos platillos de la comida latina. Además de que estos planos poseen un sabor, una dulzura inigualable y los podrás preparar de muchas ...

[Leer Más](#)