

QUEQUES DE MAÇÃ E LARANJA



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°

2. Untar 12 formas de queques com manteiga e farinha e reservar;

3. Bater ovos, açúcar e manteiga com acessório triturador, velocidade 6, 2 minuto

4. Após 1 minuto, juntar Raspa, sumo e maçã pela tampa continuando a bater.

5. Juntar fermento e farinha e misturar até ficar uniforme, na velocidade 5 (maio ou menos 1 minuto)

6. Levar ao forno a 180° 15min (verificar com 1 palito)

INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR (OU MENOS, A MAÇÃ ADOÇA)
- 2 CHÁVENAS FARINHA (MAL MEDIDOS)
- RASPA DE 1 LARANJA
- SUMO DE 1/2 LARANJA (OU 1 INTEIRA SE TIVER POUCO SUMO)
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO
- 1 MAÇÃ RALADA
- 4 OVOS
- 1 COLHER SOPA MANTEIGA