

# QUEQUE DE ARANCELLO MARROQUÍ



Este queque marroquí es perfecto para hacer cuando tienes poco necesitas un postre más para el buffet navideño y quieres algo simple. Sirva este bizcocho de licor de naranja cuando las naranjas estén en su punto y conviértalo en parte de una mesa dulce navideña o como postre para el día de Año Nuevo.

## LO QUE NECESITAMOS:

Precalentar el horno a 75° Celsius,

- Harina (2 tazas),
- Sal (½ cucharilla),
- Azúcar (4 ½ tazas),
- Vainilla (1 cucharilla),
- Aceite vegetal (½ taza),
- Azúcar en polvo (1 taza),
- Huevos grandes (3 unidades),
- Levadura en polvo (4 cucharillas),
- Arancello de Altura Brunella® (¾ taza),
- Naranja, solo la cáscara sin lo blanco (1 unidad).



## ELABORACIÓN:

Usando una batidora, batir los huevos y el azúcar hasta que espese, agregar lentamente el aceite. Agregue la harina, el polvo de hornear y la sal. Luego agregue Arancello De Altura Brunella® y batir hasta que quede suave. Agregue la ralladura de naranja y la vainilla. Engrasar y enharinar el molde. Vierta la masa en el molde preparada y hornee por 40 minutos hasta que el queque esté listo. Para probar si está cocido/horneado, inserte un cuchillo y si la hoja del cuchillo sale limpia, está lista.

## LICORES DE BRUNELLA

Calle 21 #8350 Edificio Monroy Vélez Piso 9 Oficina 3  
Calacoto, La Paz, Bolivia

[TariaTerra.com](http://TariaTerra.com) | (+591.2) 279 - 0797 | (+591) 796 - 15051