



Datos de Socio:

Jennifer Navea González

# *Queque de mandarina y chocolate con menta*

## Ingredientes:

3 huevos  
200 gramos de azúcar  
4 mandarinas (con piel)  
10 onzas de tableta de chocolate con menta Tirma  
40 mililitros de aceite de oliva suave  
180 gramos de harina Mix Dolci de Schär  
20 gramos de levadura en polvo Hacendado  
Mermelada de melocotón Hacendado

## Preparación:

1. Mezclamos en un recipiente el azúcar, los huevos, las mandarinas troceadas y el aceite. A continuación batimos estos ingredientes hasta que resulte una crema ligeramente líquida. Seguramente nos quedarán trocitos de mandarinas, no es necesario que acabemos de triturarlas del todo, estos trozos le darán un toque delicioso a nuestro queque.
2. Añadimos a la mezcla anterior la harina y la levadura y batimos con la ayuda de unas barillas. A continuación, troceamos las onzas de chocolate con menta y las repartimos por la mezcla de nuestro queque.
3. Pre-calentamos el horno durante unos diez minutos. Añadimos unas gotitas de aceite sobre un molde y lo repartimos bien por todo el recipiente. A continuación incorporamos la mezcla de nuestro queque al molde y lo introducimos al horno durante unos 45 minutos a 180°. Antes de sacarlo del horno, comprobaremos que está hecho pinchando con un cuchillo. Si éste sale limpio, nuestro queque está listo! Dejar reposar para que se enfríe antes de desmoldar.
4. Desmoldamos nuestro queque con cuidado. Lo serviremos acompañado de mermelada de melocotón y de una onza de chocolate con menta. Y a comer!!



**ASOCEPA**  
SOCIEDAD DE CELÍACOS DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS

