



Quequitos de piña colada

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 25 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: 20 quequitos aproximadamente

Así como suena su nombre, así saben estos quequitos. ¿Que puede salir mal si juntamos plátanos, piña y coco?, bueno, habla un fanática de estos sabores.

No son empalagosos, lo rico de esta receta es que saben muy balanceados. Se adivinan notas de los sabores como un retro gusto sin que se empalague el paladar. Yo personalmente no los como con el glasé, se los pongo para que tengan la opción, pero a mí me gustan solitos.

Pueden hacerlos en quequitos o en molde de panqué, incluso en moldes mini para panqué y pueden ser un regalo perfecto para cualquier ocasión.

Ingredientes:

- 1 ½ Taza de harina blanca.
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- ½ cucharadita de sal.
- 3 Huevos grandes.
- ½ Taza de azúcar refinada.
- ½ Taza de aceite de coco derretido (o aceite de cártamo, uva o aguacate).
- 1 Taza de plátano maduro machacado (aproximadamente 3 plátanos).
- ½ Taza de jarabe de maple (o ½ taza de azúcar refinada).
- 1 Taza de piña de lata machacada y muy bien escurrida.
- 1 Taza de coco rallado (endulzado).

Ingredientes para el glasé (opcional):

- 1 Taza de azúcar glass.
- 1 Cucharada de jugo de piña (puede ser jugo de limón).
- ¼ Taza de coco rallado.
- * Mezclar todo junto e ir probando, dejar del espesor deseado.



Quequitos de piña colada

Procedimiento:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Mezclar en un tazón hondo, todos los ingredientes secos menos el azúcar (harina, sal y bicarbonato de sodio).
3. En otro tazón mezclar los huevos con el azúcar y batir con batidor de globo muy bien, hasta que ya no se sientan los granitos de azúcar. En este mismo recipiente, agregar el aceite, el jarabe de maple, el plátano y piña. Revolver muy bien hasta que ya no se vea el aceite separado de la mezcla.
4. Agregar el coco al final a la mezcla húmeda e integrar.
5. Revolver la mezcla húmeda con la seca y con el mismo batidor de globo incorporar muy bien hasta que ya no se vea harina seca.
6. Engrasar los moldes para quequitos y vaciar la mezcla hasta llegar a las $\frac{3}{4}$ partes de cada uno.
7. Llevar a hornear por aproximadamente 25 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro de cada quequito, este salga seco.
8. Dejar enfriar muy bien antes de poner el glasé sobre cada quequito. (El glasé es opcional).

* En caso de que se use molde de panqué, el tiempo aproximado en un molde de 9 x 5 pulgadas es de 1 hora en el horno (hacer la prueba del palillo).

¡BUEN PROVECHO!