

QUIPQUES DE NARANJA Y CREMA DE MANTEQUILLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Ruby



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 4 UNIDADES de HUEVOS
- 200 GRS. de AZÚCAR
- 220 GRS. de HARINA
- MEDIA CON CÁSCARA de NARANJA
- 1 SOBRE de LEVADURA QUÍMICA
- MEDIA CUCHARADITA de SAL
- 200 MIL. de ACEITE DE OLIV
- PARA LA CREMA DE QUESO
- 250 GRS. de MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 250 GRS. de AZÚCAR GLAS
- 250 GRS. de QUESO CREMOSO TIPO FILADELPHIA FRÍO

Preparación:

Paso 1

Con la batidora de mano trituramos la naranja, el azúcar y los huevos, agregamos el aceite, la harina y la levadura y batimos, dejamos la masa en la nevera durante media hora. Con una manga pastelera llenamos los moldes de los quipques y los llevamos al horno precalentado a 180 grados y dejamos hasta que estén dorados.

Paso 2

Ponemos nuestra mantequilla en el robot de cocina con el accesorio de varillas o pala (también podemos utilizar unas varillas eléctricas) y batimos durante un minuto a velocidad media hasta que la mantequilla haya blanqueado ligeramente. Podemos bajar los restos de las paredes del bol de la batidora con la ayuda de una espátula de silicona. Ponemos nuestra mantequilla en el robot de cocina con el accesorio de varillas o pala

(también podemos utilizar unas varillas eléctricas) y batimos durante un minuto a velocidad media hasta que la mantequilla haya blanqueado ligeramente. Podemos bajar los restos de las paredes del bol de la batidora con la ayuda de una espátula de silicona. Añadimos el azúcar y batimos unos segundos a velocidad baja, subimos la velocidad a potencia media-alta y batimos durante unos 2-4 minutos. Agregamos el queso crema recién sacado de la nevera y batimos a velocidad baja durante unos segundos, justo hasta que se haya mezclado. Ya tenemos la crema de queso lista para decorar unos cupcakes, rellenar una tarta o unos macarons, por ejemplo.

Paso 3

Con una brecheta pintamos cuatro rellas de colorante en la manga pastelera, volcamos en ella la crema de queso y decoramos los quatkeis.