

# QUEQUE DE LIMÓN, ALMENDRAS Y FRAMBUESAS

## Ingredientes:

- 2 barras de margarina light
- ½ taza de queso crema light
- 1 taza de Natuvia granulado
- 4 huevos
- 2 tazas de harina
- 1 taza de almendras molidas
- 2 cdtas de polvo de hornear
- 1 cda ralladura de limón
- 2 tazas de frambuesas
- 1 cda vainilla
- 1 taza leche agria
- ½ taza de jugo de limón

## Lustre de limón con decoración de frambuesas

- 1 y ½ barras de margarina light
- 1 y ¼ de tazas de Natuvia Granulado
- 1 cda de ralladura de limón
- 1 cda de vainilla
- 1 cda de leche
- 1 taza de frambuesas para decorar
- Hojas de menta o hierbabuena frescas

### **Preparación:**

1. En el tazón de la batidora, colocá la Natuvia, la margarina, la ralladura de limón y batí hasta que esté cremoso. Luego, agregá los huevos uno por uno. Cerní los ingredientes secos e incorporá la mezcla anterior alternando con los líquidos. Al final, incorporá las frambuesas.
2. Engrasá dos moldes de 9 pulgadas con manteca, empapelalos y volvelos a engrasar. Luego enharinalos y vertí la mezcla.
3. Precalentá el horno a 350 F y horneá por 35 minutos. Al salir del horno, dejá enfriar.

### **Para el lustre:**

1. Batí la margarina con Natuvia Granulado y agregá la ralladura de limón, la leche y la vainilla. Decorá el queque estilo "naked" y luego adornalo con las frambuesas y hojas de hierbabuena.