



Kispiña dulce de quinua



Fuente: Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos, PROINPA (Bolivia)

Porciones: **8**

Ingredientes:

2 tazas de harina áspera de quinua
3 cdas de azúcar
1 ½ tazas de agua hervida
1 pizca de canela
2 cdas de aceite
Pasas de uva
Coco rallado
Paja de cebada o avena

Preparación

- En un recipiente coloque la harina, azúcar y la canela. Añada el coco rallado al gusto. Mezcle todo.
- Mezcle con aceite y agua hervida hasta formar una masa seca y uniforme.
- Dele la forma deseada con la mano, coloque las pasas de uva y presione en la masa.
- Cocine a vapor en una olla grande con 4 tazas de agua.
- Cuando hierva coloque paja de cebada o avena sobre el agua y sobre la paja disponga las kispiñas dulces. Tenga cuidado de que las masas no se mojen con el agua.
- Cueza con el vapor durante una hora o más, de acuerdo a la cantidad preparada.