



Queque de quinua



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

Ingredientes:

1 taza de harina de quinua
1 ½ taza de harina blanca
½ taza de maicena
3 cdas de mantequilla
½ taza de azúcar
5 huevos
1 naranja
1 ¼ taza de leche fluida
3 cdtas de polvo de hornear

Preparación

- Bata la mantequilla con el azúcar y las yemas de huevo hasta formar una mezcla cremosa (las claras colóquelas en un tazón aparte).
- En un recipiente diferente, coloque la harina blanca, la harina de quinua con el polvo de hornear, la maicena y la ralladura de naranja.
- Mezcle los ingredientes y posteriormente agregue poco a poco a la preparación anterior.
- Añada el jugo de naranja y la leche batiendo enérgicamente.
- Bata las claras de huevo a punto nieve y agréguelas a la preparación mezclando ligeramente.
- Ponga la preparación en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornee a 250 °C por 45 minutos.