



POSTRES Y
BEBIDAS



Crespetes de quinua

(turrone con miel y tostado de quinua)



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

Porciones: **10**

Ingredientes:

2 tazas de quinua café tostada en tiesto (pop de quinua)

2 cdas de coco rallado

5 cdas de pasas negras de uva

2 cdas de almendras o nueces

Dulce de leche (manjar)

Preparación

- En un recipiente vacíe la quinua tostada (puede utilizar reventados de quinua blanca, también llamada quinua inflada).
- Mezcle con dulce de leche y almendras o nueces, hasta obtener una mezcla uniforme.
- Vacíe la mezcla en moldes de galletas. Adorne la parte superior con pasas de uva y coco rallado.
- Luego prensé con otra superficie plana más pequeña que el molde de galleta.
- Retire los crespets y déjelos secar.
- Sirva los crespets como turrone.



Consejo:

Los moldes debe lavarlos cada vez que prensé un crespete, para evitar que los restos se adhieran en sus paredes.