



Galletas de quinua



Fuente: Irma Paca de Cano, Asociación Wiñay Warmi.
Recetario “*El camino de la quinua*”, publicado por el Movimiento Manuela Ramos (Perú)

Ingredientes:

600 g de harina de trigo preparada
400 g harina de quinua
1 y ½ taza de leche fresca
20 g de polvo de hornear
300 g de mantequilla
5 huevos
250 g de azúcar
1 taza de agua hervida fría

Preparación

- Mezcle las harinas de trigo y quinua, y el polvo de hornear sobre una mesa. Tamice varias veces.
- Haga un hoyo en la harina y agregue la mantequilla, los 5 huevos, la leche y el azúcar diluida en una taza de agua hervida fría.
- Mezcle y amase hasta formar una masa uniforme y manejable. Forme bollos y deje reposar por 15 minutos en el refrigerador.
- Estire la masa con un rodillo en una mesa previamente enharinada hasta obtener una masa delgada de ½ centímetros de grosor.
- Corte la masa dando la forma de galleta. Coloque las galletas en latas o fuentes engrasadas.
- Pincele las galletas con 2 yemas batidas y hornee a 180 °C por 20 minutos.