



Sobrecitos de quinua pasankalla



Fuente: Luz Marina Ortega, Asociación Wiñay Warmi
Recetario “*El camino de la quinua*”, publicado por el Movimiento Manuela Ramos (Perú)

Porciones: **10**

Ingredientes:

Masa

1 kg de harina preparada
300 g de mantequilla
2 huevos
Una cdta de polvo de hornear
Sal
Azúcar

Relleno

½ kg de harina de quinua pasankalla
(alternativamente se puede usar harina de quinua normal)
2 bolas de chancaca
Canela
Clavo de olor
Dulce de leche blanco (manjar blanco)
100 g de coco rallado

Preparación

- Ponga en un tazón la harina, el polvo de hornear, mantequilla, huevos, sal y azúcar, y mézclelos con la mano.
- Agregue agua hasta formar una masa y deje reposar por aproximadamente una hora.
- Sancoche la quinua pasankalla en la olla a presión, con agua fría, por 25 minutos.
- Aparte, ponga en una olla con agua la canela, el clavo de olor y la chancaca, hasta que se disuelva. Luego cuele.
- Agregue a la chancaca la quinua cocida. Después bañela con manjar blanco y coco rallado. Mézclelos hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Una vez reposada, estire la masa, y córtela en cuadrados, formando sobres o pañuelitos.
- Rellénela con la quinua preparada para este fin, y llévela al horno a temperatura moderada por 45 minutos, comprobando que tengan un color dorado.