



Buñuelos de quinua



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

Ingredientes:

2 tazas de harina de quinua
3 tazas de harina blanca
1 taza leche fluida
2 huevos
3 cdas de azúcar
1 cdta de sal
1 cdta de canela
5 cdtas de levadura
1 litro de aceite para freír

Preparación

- En un recipiente mezcle la harina de quinua, la harina blanca, los huevos, el azúcar, la sal y la canela.
- Añada la leche y amase hasta formar una masa suave.
- Diluya en agua tibia la levadura y añádala a la masa. Deje madurar la masa por 25 minutos.
- Moje los dedos de las manos con agua fría, tome una porción de la masa y estírela hasta formar los buñuelos.
- Coloque los buñuelos en una sartén con aceite caliente. Fría ambos lados.
- Una vez fritos, sirva acompañados de miel.