

Recetas



Nombre del plato:

GALLETAS DE QUINOA

INGREDIENTES	CANTIDADES
Quinoa	100 gr
Harina de espelta o de trigo	100 gr
1 huevo	Tamaño medio
Azúcar	70 gr
Mantequilla	40 gr

ELABORACIÓN

- Cocer la quinoa durante 20 minutos, colarla y reservarla.
- Mezclar la mantequilla y el azúcar, y agregar el huevo, mover de forma circular con la palma de la mano.
- Agregar la quinoa y homogenizar la mezcla, la textura quedará pegajosa.
- Hacer bolitas con la masa y colocar en el papel antiadherente de la bandeja del horno, con una cuchara untada en aceite aplanarlas.
- Cuando se complete las bandejas meterlas en el horno.
- Hornear las galletas durante 30 minutos o hasta que comiencen a dorar.
- Retirarlas del horno y dejar enfriar.

