RECETAS

Torta de harina de quinua

Banner Torta de quinua , frutos secos y naranja

Image not found or type unknown

Ingredientes

- 62 grs quinua Doria Molida
- 62 grs harina de trigo
- 75 grs huevos
- 90 grs azucar blanca
- 80 mls aceite de Oliva
- 80 mls leche Entera/Deslactosada Alpina
- 1 mls esencia de Naranja/Vainilla/Coco
- 6 grs polvo para hornear
- 45 grs uvas pasas/arándanos/Chips chocolate

Preparación

1. Con ayuda de una batidora eléctrica y un recipiente mediano hondo, batir los huevos por unos 4 ó 5 minutos, hasta que tomen una coloración más clara y tengan buen aire.
2. En éste punto, agregar el azúcar y la pizca de sal. Continuar con el proceso de batido , hasta lograr la textura deseada. Una vez lograda, agregar el aceite y la leche en forma de hilo , sin parar de batir.
3. También, agregar la esencia de naranja y las uvas pasas, previamente hidratadas.
4. Incorporados los líquidos y la mayoría de secos , terminar agregando las harinas (Trigo y Quinua) , no sin antes tamizarlas para evitar presencia de grumos ó de agentes externos al producto. Con las harinas, agregar igualmente el polvo de hornear.
5. Incorporar bien y continuar batiendo hasta lograr una masa espesa homogénea, más no compacta. No excederse en el batido, ya que se podría desarrollar el gluten de la harina de trigo y la torta quedaría algo dura.
6. Con la mezcla lista, llevarla a un molde previamente engrasado y enharinado y hornearla a 180°C durante unos 50-55 minutos , dependiendo del grosor de la mezcla en el molde escogido.
7. Una vez finalizado el proceso, dejar reposar la torta unos minutos , desmoldarla y dejar enfriar para porcionar con mayor facilidad.
8. Se termina con un poco de azúcar pulverizada por encima y se recomienda acompañar con un vaso de leche, un café ó la bebida de la preferencia.