



Alfajores de quinua y chía

Alfajores de quinua y chía

Ingredientes

- 75 gr de quinua Molida Ancestral Doria
- 25 gr de quinua en Hojuelas Ancestral Doria
- 75 gr de harina de trigo
- 75 gr de maizena
- 30 gr de semillas de Chía Ancestral Doria
- 25 gr de azúcar glass
- 80 gr de mantequilla
- Ralladura de 1 limón
- 1 yema de huevo
- 80 a 100 gr de arequipe
- 50 gr de coco rallado

Preparación

1. En un bowl mediano, agrega la Quinua Molida Ancestral Doria, harina de trigo, Maizena, azúcar glass y semillas de chía. Mezcla muy bien. Paso seguido, agrega mantequilla a punto pomada y la ralladura de 1 limón.
2. Con ayuda de una espátula, homogeniza, envuelve en papel film y lleva a la nevera durante unos 30 minutos, aproximadamente.
3. Tiempo cumplido, estira con ayuda de un rodillo en un mesón con un poco de harina espolvoreada. Cuando tenga el grosor deseado, corta con un cilindro pequeño hasta obtener todos los alfajores del mismo tamaño.
4. Después de cortados, llévalos a fuego, en una sartén tapada mínimo durante 15 minutos.
5. Con los alfajores listos, déjalos enfriar sobre una rejilla y después rellénalos con la cantidad necesaria de arequipe. Ciérralos y pásalos por coco rallado mezclado con Quinua en Hojuelas Ancestral Doria.
6. Finalmente, sírvelos y disfrútalos.