**Waffles con harina de quínoa**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Leche | 250 / 300 | cc |
| Huevo | 1 | Unidad |
| Aceite | 1 | Cucharada |
| premezcla para hornear |                   200 |                     g |
| Polvo de hornear |                   1 |                 cucharadita |

Adicionar 30 gr de harina de quínoa

**Procedimiento**

Colocar en una licuadora la leche, el huevo y el aceite. Integrar en varios pulsos.
Agregar todos los ingredientes secos. Si es para una preparación dulce adicionar un poco de azúcar y si es para acompañar con algo salado adicionar una pizca de sal. Licuar hasta integrar bien.
Dejar reposar la masa unos minutos.
Calentar una wafflera con rocío vegetal y volcar una porción de masa.
Cocinar unos minutos y retirar. Repetir el procedimiento hasta terminar la masa.

Podemos acompañar con crema y frutas de estación, o jaleas, dulces, quesos etc

**Pancitos con quínoa y semillas** (salen muchos depende el tamaño aprox 30)

Los vamos a preparar en moldes para muffins

Ingredientes

Premezcla para hornear 500 gr

Levadura seca 10 grs

Harina de quínoa 30 grs

Opcional semillas

Agua c/n (aprox de 400 cc)

Colocamos los ingredientes secos en un bol.

Incorporamos las semillas y la harina de quínoa.

Luego agregamos de a poco el agua preferentemente tibia. Una vez que obtenemos una mezcla homogénea y blanda, disponemos porciones en un molde para muffins.

Tapamos y dejamos leudar por espacio aprox de 20 minutos. Horneamos a temperatura media unos 12 minutos aproximadamente.

Listos para acompañar con lo que se desee!!!