Budín de guinoa, peras y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 10 grs.
Huevos: 3 Unidades
Peras: 2 Unidades
Chocolate picado: 150 g
Almendras picadas: 50 g
Azucar rubia: 150 Cantidad necesaria
Semillas de Amaranto: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Manteca pomada: 150 grs.
Harina de quinoa: 150 g

Preparación de la Receta

- Pele las peras y corte en dados.
- En una sartén con *manteca* derretida saltee las peras hasta dorarlas.
- Coloque las almendras en un bowl junto con el **chocolate**, el azúcar, la *harina* de *quinoa*, la *manteca* pomada, el polvo de hornear y los huevos, con la ayuda de una batidora integre los ingredientes y agregue luego las peras
- Mezcle bien.

Armado

- En un molde vierta la preparación, espolvoree con semillas de *amaranto* y cocine en horno precalentado a 160ºC durante 20 minutos
- Retire y deje reposar durante 10 minutos.

Presentación

- Corte la torta en porciones y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-guinoa-peras-y-chocolate