

Budín de quinoa, 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 160°C durante 20 minutos
- Retire y deje reposar durante 10 minutos.

Presentación

- Corte la torta en porciones y sirva.