

DULZURA DIAGUITA

(10 porciones)



INGREDIENTES:

1 taza de quinoa

½ litro de leche

½ taza de crema de leche

1 taza de leche condensada

1 palito de canela

Canela en polvo para decorar

PREPARACIÓN:

Poner a cocer la quinoa en una olla por 20 minutos, esta debe quedar cubierta de agua, agregar el palito de canela y esperar a que se cocine. Luego que esté cocida debe escurrir en un colador el agua que haya quedado de la cocción.

En un bol poner la quinoa ya cocida y luego agregar la leche, la crema y la leche condensada, revolver para mezclar todos los ingredientes, posteriormente servir en porciones individuales y decorar con canela en polvo.

Este postre lo puedes servir tibio o frío, depende del gusto de cada persona.

(si deseas hacerlo light puedes quitar la leche condensada y agregar endulzantes).