

MAZAMORRA DE QUINOA

DIFICULDADE: ● Baixa

AJUDA NECESSÁRIA: Sim

DOSES: 

INGREDIENTE

- 2 chávenas de quinoa
- 1 chávena de mel (panela ou rapadura)
- 30 g de canela em pau
- 2 chávenas de água
- 1 casca de laranja
- 5 g de cravinho
- 2 chávenas de leite evaporado
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de sultanas
- 2 colheres de sopa de sultanas pretas



PROCEDIMENTO

- 1 Lavar bem a quinoa. Numa panela média, cozinhar com 2 chávenas de água até estar bem cozida. Adicionar a canela, o cravinho e a casca de laranja. De seguida, juntar o mel, a essência de baunilha, o leite e, por fim, as passas.
- 2 Deixar cozer até atingir o ponto de mazamorra.

Mazamorra: Alimento semilíquido, de consistência espessa, como uma espécie de guisado.

