



# Kispiña dulce de quinua



**Fuente:** Fundación para la Promoción e Investigación de Productos Andinos, PROINPA (Bolivia)

*Porciones:* **8**

## *Ingredientes:*

2 tazas de harina áspera de quinua  
3 cdas de azúcar  
1 ½ tazas de agua hervida  
1 pizca de canela  
2 cdas de aceite  
Pasas de uva  
Coco rallado  
Paja de cebada o avena

## *Preparación*

- En un recipiente coloque la harina, azúcar y la canela. Añada el coco rallado al gusto. Mezcle todo.
- Mezcle con aceite y agua hervida hasta formar una masa seca y uniforme.
- Dele la forma deseada con la mano, coloque las pasas de uva y presione en la masa.
- Cocine a vapor en una olla grande con 4 tazas de agua.
- Cuando hierva coloque paja de cebada o avena sobre el agua y sobre la paja disponga las kispiñas dulces. Tenga cuidado de que las masas no se mojen con el agua.
- Cueza con el vapor durante una hora o más, de acuerdo a la cantidad preparada.