



# Torta de quinua



**Fuente:** Gloria Condori Yapo, Asociación Wiñay Warmi  
Recetario “*El camino de la quinua*”, publicado por el Movimiento Manuela Ramos (Perú)

## Ingredientes:

1 kg de harina de quinua  
600 g de mantequilla  
1 sobre de polvo de hornear (20 g)  
4 cdas de esencia de vainilla  
8 huevos  
½ kg de azúcar  
1 tarro de leche evaporada

## Preparación

- Separe las claras de huevo para batir a punto de nieve.
- Mezcle la mantequilla, azúcar y yemas hasta formar una crema. Luego agregue la harina de quinua y la leche hasta formar una masa uniforme.
- Finalmente, incorpore las claras a punto de nieve, el polvo de hornear y la vainilla.
- Lleve al horno por 1 hora con 20 minutos, a fuego moderado.



## Consejo:

Los huevos son una buena fuente de proteína completa. Un huevo contiene aproximadamente 6 gramos de proteína.