Рецепты Bravolli > Десерт

Кекс из киноа с грушей и горгонзолой

Сложность: Вложить душу

Image not found or type unknown

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Киноа

Способ приготовления:

- Промыть киноа. Высыпать в кастрюлю с кипящей водой, немного посолить, варить 15 минут, охладить.
- Смешать муку, разрыхлитель, сахар. Добавить яйцо в молоко, взбить венчиком. Тщательно перемешать все ингредиенты.
- Форму для запекания смазать маслом, поместить в нее груши, залить смесью.
- Запекать в разогретой до 180 °C духовке 25-30 минут. За 5 минут до готовности добавить сыр горгонзола.
- Подавать, полив сиропом агавы.

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown