

# Bizcocho de quinoa y cacao al vapor



## INGREDIENTES para 9 Personas:

- 130 g de quinoa en grano
- 100 g de manzana en trozos
- 450 g de agua ( 400 para el vapor)
- 5 g de zumo de limón
- 100 g de azúcar moreno
- 3 huevos
- 50 g de mantequilla y un poco más para engrasar
- 50 g de maicena
- 25 g de cacao en polvo
- 1 cucharada de levadura química en polvo
- Accesorios útiles: Molde de corona de aluminio de 21 cms y 6 cms de alto.

## PREPARACIÓN:

1. Ponga la quinoa en el vaso y pulverice 30 seg/vel 10. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso la manzana, 50 g de agua, el zumo de limón y 30 g de azúcar moreno. Programe 5 min/100°C/vel 1. Quite la tapa y deje templar durante 10 min. Mientras tanto engrase un molde corona con mantequilla.
3. Agregue 70 g de azúcar moreno, los huevos, la mantequilla, la quinoa pulverizada, la maicena, la levadura y el cacao. Bata 20 seg/vel 5. Vierta la mezcla en el molde y aclare el vaso.
4. Ponga en el vaso 400 g de agua. Situe el recipiente varoma en su posición y meta el molde. Tape el varoma y programe 30 min/varoma/vel 1. Retire el varoma , saque el molde y deje templar 20 min antes de guardar en el frigorífico durante dos horas. Desmolde y sirva bien frío cortado en porciones. Podemos decorar con azúcar glas y un poco de nata montada.