

Puffattu kvinoa-suklaa (gl)

(n. 40 kpl pientä makeista)

40 kpl pieniä paperivuokia

125 g kookosrasvaa

2 dl tomusokeria

4 rkl kaakaojauhetta

5 dl kotimaista kvinoaa

(halutessaan 1 tl vaniljasokeria)

Liota kvinoaa hetken vedessä ja huuhtelee ne tiivissilmäisessä lävikössä hyvin. Jätä valumaan ja kuivumaan siksi aikaa, kun teet valmisteluja eteenpäin.

Sulata rasva ja jäädytä hieman, lisää siivilän kautta tomusokeri ja kaakaojauhe.

Lämmitä paistinpannu ja kaada tippa huuhdeltua kvinoaa paahtumaan lämpimälle pannulle. Kääntelee ja sekoita hyvin, sekä pidä välillä paistinpannun päällä kantta. Kaada lautaselle ja jatka niin kauan kunnes kaikki kvinoat on puffattu. Sekoita rasvaseoksen joukkoon puffattu kvinoa ja sekoita kaikki raaka-aineet hyvin sekaisin. Jaa lusikan avulla seos paperivuokiin ja laita jääkaappiin jäähtymään. On valmista heti kovetettuaan.

Puffattu kvinoa-suklaa. FutureCrops – Uusia kasvilajeja tuotantoon, tietoa ja elämyksiä kysynnän ja liiketoiminnan tueksi. www.luke.fi/futurecrops 21.3.2018



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



ammattopesta
Livia



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Sarka
MAATALOUSYHTEISÖ