

QUINOA-ZWARTE BES CUPCAKES



- 50 gr boter
- 75 gr zwarte bes confituur
- 25 ml amandelmelk
- 2 eigeel
- 2 eiwit
- 50 gr ongeraffineerde rietsuiker
- 1 kl poedersuiker
- 100 gr quinoa meel
- 1 handvol geschaafde amandelen

- *Klop het eiwit stijf met de poedersuiker en zet apart*
- *Klop het eigeel met de rietsuiker tot een dik geel lint (ruban)*
- *Roer er de zwarte bes confituur en het amandelmelk door*
- *Zeef het quinoa meel en meng het met het eigeel*
- *De gesmolten boter onderroeren en vervolgens de eiwitten onderspatelen*
- *In vormpjes storten en afbakken gedurende 15 minuten op 180 graden*
- *Na een tiental minuten bestrooien met geschaafde amandelen*
- *Laat afkoelen op een rooster*

QUINOA-FRUIT PUDDING

- 3,5 dl melk
- 50 gr quinoa
- 40 gr ongeraffineerde rietsuiker
- 100 ml half opgeklopte room
- Gelatine bladeren (10 gr)
- Fruit naar keuze

- *Was en spoel de quinoa grondig en laat uitlekken*
- *Kook deze vervolgens op in de melk*
- *Suiker bijvoegen en de geweekte en uitgeknepen gelatine*
- *Vervolgens de room onder roeren*
- *Verdeel fruit over de kommen en stort de pudding erover*
- *Laat minstens 4 uur opstijven in de koelkast*

