

## Kaura-kvinoa kakkuset

100 g	voita
1,5 dl	sokeria
1	kananmuna
1 dl	kypsää kvinoasuurimoa
1 dl	porkkanaraastetta
2 dl	vehnä jauhoja
3 dl	kaurahiutaleita
1,5 tl	leivinjauhetta
1 tl	kanelia

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmuna vatkatun. Lisää kylmä kvinoasuurimo ja porkkanaraaste. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Sekoita. Nostelee lusikalla leivinpaperin päälle kakkusia. Paista 200 asteessa n 8 minuuttia. Parhaimmillaan heti tuoreena ja lämpiminä.

Lähteet: Länsi-Suomen maa- ja kotitalousnaiset

Avainsanat: kvinoa, resepti



MAA- JA  
KOTITALOUSNAISET  
LÄNSI-SUOMI



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

