

- TAMALES DE FRESA -



INGREDIENTES

150 G DE FRESAS

3 CUCHARADAS DE ALMÍBAR (1 TAZA DE AGUA POR UNA TAZA DE AZÚCAR)

200 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

100 G DE AZÚCAR

1/2 CUCHARADA POLVO PARA HORNEAR

400 G DE MASA DE MAÍZ

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

MERMELADA DE FRESA

PROCEDIMIENTO

1. REMOJA LAS HOJAS PARA TAMAL EN AGUA CALIENTE DURANTE 40 MINUTOS. ESCURRE Y RESERVA.
2. LICÚA LAS FRESAS CON EL ALMÍBAR Y RESERVA.
3. COLOCA LA MANTEQUILLA EN LA BATIDORA Y MEZCLA CON EL AZÚCAR Y EL POLVO PARA HORNEAR.
4. AÑADE LA MASA DE MAÍZ Y MEZCLA.
5. VIERTE LAS FRESAS LICUADAS Y LA VAINILLA.
6. COLOCA UN POCO DE LA MASA EN UNA HOJA PARA TAMAL, ENROLLA Y DOBLA LA PUNTA.
7. SIGUE EL MISMO PROCEDIMIENTO HASTA TERMINAR TODA LA MASA Y COLOCA EN UNA VAPORERA.
8. CUBRE LOS TAMALES CON UN PAÑO HÚMEDO, TAPA LA VAPORERA Y CUECE DURANTE 1 HORA O HASTA QUE LA MASA SE DESPEGUE DE LA HOJA.
9. SIRVE Y DECORA CON MERMELADA DE FRESA