- TAMALES DE CHOCOLATE -

INGREDIENTES

8 cdas de manteca vegetal

1 cdta de canela molida

2 cdas de azúcar

1 ½ taza de harina de tamal

1 taza de leche

1 chorrito de Vainilla Molina

Hojas de tamal

Chocolate amargo en cubos

PROCEDIMIENTO

1. Antes de empezar a hacer los tamales, remoja las hojas de tamal en agua caliente para que se aflojen.

2. En un bol combina la manteca junto con el azúcar, el chorrito de Vainilla Molina y las especias.

3. Después agrega la harina de tamal y mezcla, agregando poco a poco la leche hasta conseguir una textura como de helado.

4. Unta un poco de la masa de tamal en una hojita, dobla cómo regalito y rellena con chocolate.

5. Cubre con hojas de tamal una olla para hacer un fondo, luego añade ¼ de taza de agua, y con cuidado coloca de manera ordenada los tamales en el fondo de la olla y cocina de 20 a 25 minutos o hasta que los tamales estén listos.