

- Atole de rompopo -



INGREDIENTES

1 ½ LITRO DE LECHE

1 TAZA DE ROMPOPE

¼ DE TAZA DE LECHE CONDENSADA

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

1 RAJA DE CANELA

3/4 DE TAZA DE AGUA

3 CDAS. DE FÉCULA DE MAÍZ

PROCEDIMIENTO

1. CALIENTA LA LECHE, LA LECHE CONDENSADA Y LA RAJA DE CANELA.
2. POR SEPARADO, DISUELVE LA FÉCULA DE MAÍZ EN AGUA Y AGRÉGALA A LA MEZCLA ANTERIOR.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA AL ROMPOPE, AGRÉGALO A LA MEZCLA Y HIERVE DURANTE 15 MINUTOS.
4. MEZCLA CONSTANTEMENTE PARA EVITAR QUE SE PEGUE.
5. SIRVE Y ¡A DISFRUTAR!