- Uvas enchiladas -

INGREDIENTES

½ taza de pulpa de tamarindo

30 ml (¼ de taza aprox.) de taza de chamoy

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

2 tazas de chilito en polvo dulce

½ kg de uvas

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl mezcla el chamoy, el chile en polvo, la pulpa de tamarindo y el Azúcar Glass Postrelicioso.

2. Cuando esté bien integrada, refrigera la mezcla durante 3 o 4 horas, hasta que tenga una consistencia manejable

3. Con una cuchara toma un poco de esta mezcla y envuelve las uvas con una capa delgada. TIP POSTRELICIOSO: Humedece tus manos con un poquito de agua, así será más fácil forrar las uvas y obtendrás una capa más lisa.

4. Refrigera y si deseas espolvorea más chile en polvo sobre las uvas.

5. Puedes darle un toque especial haciendo una brocheta combinando las uvas enchiladas con uvas naturales; puedes cortar las uvas naturales en diagonal y acomodarlas formando un corazón como en la imagen de la receta.