

- Atole de cempasúchil -



INGREDIENTES

2 FLORES DE CEMPASÚCHIL DESHOJADAS

1 TAZA DE AGUA

2 CDAS DE FÉCULA DE MAÍZ

2 TAZAS DE LECHE

2 CDAS DE AZÚCAR MORENA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 RAJA DE CANELA

PROCEDIMIENTO

1. DESINFECTA Y LICÚA LOS PÉTALOS DE CEMPASÚCHIL CON UNA TAZA DE AGUA; CUÉLALOS Y RESERVA.
2. DISUELVE LA FÉCULA DE MAÍZ EN 1 TAZA DE LECHE.
3. EN UNA OLLA, CALIENTA LA TAZA DE LECHE RESTANTE Y AGREGA EL AZÚCAR MORENA, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA CANELA.
4. CUANDO LLEGUE A PUNTO DE HERVOR RETIRA LA CANELA.
5. VIERTE LA FLOR PREVIAMENTE LICUADA Y LA FÉCULA DE MAÍZ DILUIDA, COCINA A FUEGO MEDIO Y SIN DEJAR DE REVOLVER HASTA QUE TOME CONSISTENCIA CREMOSA.
- 6.

SIRVE Y DISFRUTA CON UN PAN CALIENTITO.