## - Atole de mazapán -



## **INGREDIENTES**

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

80 G DE CACAHUATE SIN SAL

1 LITRO DE LECHE

3 CUCHARADAS DE FÉCULA DE MAÍZ

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

CREMA BATIDA PARA DECORAR (OPCIONAL)

SPRINKLES DE COLORES (OPCIONAL Y AL GUSTO)

## **PROCEDIMIENTO**

6.

| 1. | VIERTE LOS CACAHUATES Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO EN UNA LICUADORA O PROCESADOR DE ALIMENTOS Y TRITÚRALOS.   |
|----|--|
| 2. | AGREGA LA LECHE, LA FÉCULA DE MAÍZ Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, LICÚA HASTA QUE<br>ESTÉN BIEN INTEGRADOS.   |
| 3. | PASA LA MEZCLA A UNA OLLA Y LLÉVALA A LA ESTUFA A FUEGO ALTO, CUANDO HIERVA BAJA LA<br>FLAMA Y REVUELVE CONSTANTEMENTE HASTA QUE SE ESPESE (6-8 MIN APROX.). |
| 4. | RETIRA DEL FUEGO Y SIRVE EN TUS TAZAS FAVORITAS.   |
| 5. | PUEDES DARLE UN TOQUE ESPECIAL DECORÁNDOLO CON CREMA BATIDA Y SPRINKLES DE COLORES.  |

DISFRÚTALO CON UN PANCITO O UNA REBANADA DE **ROSCA DE REYES**.