- Atole de mazapán -

INGREDIENTES

½ 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

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 estén bien integrados.

3. Pasa la mezcla a una olla y llévala a la estufa a fuego alto, cuando hierva baja la 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.

6.

Disfrútalo con un pancito o una rebanada de ~~rosca de reyes.~~