

- 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. VIERTES 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.