

- Tamales dulces -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 500 GRAMOS DE MASA PARA TAMALES
- 150 GRAMOS DE MANTECA VEGETAL
- 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- 100 ML DE LECHE (APROX. O MÁS)
- 150 GRAMOS DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO

- HOJAS PARA TAMAL (2 PAQUETES O MÁS)
- 2 BARRAS DE CHOCOLATE DE 150 GRAMOS
- UNAS GOTAS DE COLORANTE ROSA
- 120 GRAMOS DE AZÚCAR REFINADA

PROCEDIMIENTO

1. BATIMOS LA MANTECA EN LA BATIDORA CON PALA HASTA ACREMAR PERFECTAMENTE, ESTO PUEDE DURAR HASTA 30 MINUTOS SI LA GRASA ESTÁ FRÍA.
2. AGREGAMOS EL AZÚCAR Y 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, CONTINUAMOS BATIENDO HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA DE CREMOSA. PODEMOS AGREGAR EL COLOR SI LO DESEAMOS
3. AÑADIMOS LA MASA EN PORCIONES PEQUEÑAS HASTA LOGRAR QUE QUEDE BIEN MEZCLADA CON LA MANTECA. SI ES NECESARIO AGREGAMOS LECHE PARA QUE NO SE SEQUE (LA CANTIDAD DE LECHE DEPENDERÁ DE LA HUMEDAD DE LA MASA).
4. AGREGAMOS LA CANELA Y TERMINAMOS DE MEZCLAR.
5. HUMEDecemos EN AGUA LAS HOJAS PARA TAMAL, ESCURRIMOS Y EMPEZAMOS A AGREGAR DENTRO DE CADA HOJA UNA CUCHARADA DE MASA.
6. DESPUÉS LE AGREGAMOS AL CENTRO UN PEDAZO DE CHOCOLATE, TAPAMOS Y DOBLAMOS LA HOJA.
7. COLOCAMOS EL TAMAL EN LA VAPORERA Y LOS COCEMOS DURANTE 40 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

