



TAMALES DULCES

Ingredientes:

- Masa
- ½ kg de manteca vegetal
- 1 kg de harina de maíz para tamales
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 15 cucharadas de azúcar
- 4 tazas de agua (1 litro)
- Tamales de Fresa
- 6 gotas de colorante vegetal rojo
- 2 cucharadas de esencia de fresa
- Hojas de maíz para tamal remojadas en agua caliente
- 100 g de pasas
- ¾ de taza de mermelada de fresa

Procedimiento:

1. Para la masa, bate la manteca hasta acremar, agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear y el azúcar, alternando con el agua hasta formar una masa. Divide la masa en dos partes iguales y reserva.
2. Para los tamales de fresa, mezcla el resto de la masa con, el colorante y la esencia hasta integrar por completo. En cada hoja de tamal, coloca un poco de la masa, en medio agrega las pasas y un poco de la mermelada. Cierra perfectamente para dar forma al tamal, evitando que se salga el relleno. Reserva.
3. Coloca los tamales en la olla exprés a baño María y deja cocinar por 30 minutos a partir de que comience a sonar la válvula. Retira del fuego y ofrece calientes.

Tiempo de preparación:	50 minutos
Tiempo de Horneado:	Coccion 30
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8