



TAMALES DULCES

Ingredientes:

- 1/2 kg de manteca vegetal
- 1 kg de harina de maiz para tamales
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 25 cucharadas de azucar
- 4 tazas de agua (1 litro)
- 6 gotas de colorante vegetal rosa
- 2 cucharadas de esencia de fresa
- Hojas de maiz para tamal remojadas en agua caliente
- 100 g de pasas
- 3/4 de taza de mermelada de fresa

Procedimiento:

1. Bate la manteca hasta acremar. Agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear y el azucar, alternando con el agua hasta formar una masa.
2. Mezcla la masa con el colorante y la esencia hasta integrar por completo. En cada hoja de tamal, coloca un poco de la masa, pasitas y un poco de la mermelada. Cierra perfectamente para dar forma al tamal, evitando que se salga el relleno.
3. Coloca los tamales en una vaporera y deja cocinar por 45 minutos.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

1 hora

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

8