



ATOLE DE NUEZ

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- $\frac{3}{4}$ de taza de nuez, molida
- $\frac{1}{4}$ de taza de fécula de maíz, disuelta en $\frac{1}{2}$ taza de agua fría
- 1 taza de azúcar

Procedimiento:

1. En una olla caliente la leche hasta que empiece a hervir, agrega la nuez, la fécula previamente disuelta en agua y el azúcar.
2. Mezcla hasta integrar perfectamente y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4