

RECETA

Tamales Dulces con Nutella®

Media

2 h 0 min



INGREDIENTES

- 2 tazas de harina de maíz
- 1/2 taza de harina de arroz
- 1 taza de leche
- 1 cdta de polvo para hornear
- 90g mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 1 cdta de esencia de almendra
- Hojas de maíz*

EQUIPO

- Vaporera
- Mezclador
- Tazón para mezclar
- Vaso



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

Preparación

- 1 | Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede suave.
Añadir la esencia de almendra.
Mezclar con la leche.
- 2 | Cernir las harinas con el polvo de hornear y añadirlo a la mezcla.
Batir vigorosamente la mezcla hasta que al poner una bolita de la masa en un vaso con agua flote.
Untar la masa en una hoja de maíz y envolver. Considerar que las hojas para tamal deben estar previamente remojadas en agua durante dos horas y después escurridas.
- 3 | Cocer en una vaporera durante una hora.
Sacarlos y esperar a que se enfríen.
Untar 15gr de Nutella® encima de cada tamal y ¡a disfrutar!

¿Orgullosa de tu progreso en la cocina? ¡Nosotros también!

Comparte una foto de tus Tamales Dulces con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaAMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce <3