



Tamal del centro de dulce

Porciones: 18 a 20

Ingredientes

- 1¼ tazas de manteca
- 4 tazas de harina MASECA Tamal
- 1 cdta. de polvo para hornear
- ¾ de taza de azúcar
- 700 ml. de agua tibia
- Colorante vegetal rosa
- 30 g. de pasitas
- 30 hojas para tamal

Modo de preparación

Para la masa del tamal:

- 1.** Coloca la manteca en el tazón de la batidora y bate a velocidad media por 5 minutos, la manteca debe blanquear y aumentar su volumen.
- 2.** Por separado, en otro recipiente mezcla harina, azúcar y polvo de hornear.
- 3.** Disuelve el colorante en el agua, agrega poco a poco a la manteca intercalando con la harina y batiendo en velocidad baja hasta agotar los ingredientes.
- 4.** Agrega las pasitas, sube la velocidad a media y sigue batiendo por 6 minutos, la masa debe quedar esponjada, homogénea y ligera.

Para armar los tamales:

- 1.** Remoja las hojas de maíz en agua tibia para que se suavicen y después escúrralas.
- 2.** En una hoja coloca una cucharada de masa (de 100-120g.) al centro.
- 3.** Cierra el tamal trasladando los costados de la hoja hacia el centro y doblando la punta hacia arriba.
- 4.** Acomoda los tamales en la vaporera caliente en forma vertical, en caso de llenar la primera capa esperar 15 minutos para colocar más tamales arriba y así evitar que se deformen.
- 5.** Cocina de 50 a 60 minutos, apaga la vaporera y deja reposar por 15 minutos antes de servirlos.