



Tamal de chocolate

Porciones: 8

Ingredientes

- 500 g. de harina MASECA Tamal
- 200 g. de manteca vegetal
- 10 g. de sal
- 10 g. de polvo para hornear
- 650 ml. de leche tibia
- 2 tazas de azúcar
- $\frac{1}{3}$ de taza de cocoa en polvo
- 20 g. de mantequilla
- 30 g. de nuez picada
- Hojas de maíz limpias y previamente hervidas

Modo de preparación

- 1.** En un recipiente hondo o en el tazón de la batidora coloca harina, sal y polvo para hornear. Mezcla muy bien con una cuchara o batidor.
- 2.** Agrega leche (caliente de preferencia) al recipiente dónde está la harina y por último la manteca vegetal, batiendo de manera constante; agrega azúcar, cocoa, nuez picada y sigue amasando para integrar muy bien todos los ingredientes.
- 3.** Limpia las hojas y coloca la masa de chocolate en cada una. Cierra y cocina a vapor durante 1 hora.
- 4.** Puedes servir tal cual la receta o aliñar con un poco de leche condensada.

Tip: Para saber si la masa de tamales ya se encuentra en su punto, puedes formar una bolita de masa y colocarla en un vaso con agua, si ésta flota ya tiene la consistencia adecuada.