



Tascalate

Reconforta y da energía

Rinde para 6 porciones de 230 ml cada una

Tiempo de preparación: 60 minutos

Libre de gluten

Ingredientes

- 200 g (18 piezas aproximadamente) de tortillas de maíz hechas con harina de maíz nixtamalizado MASECA
- 50 g de cacao tostado y pelado o con cocoa en polvo
- 2 cucharadas de canela molida
- 1 cucharada (15 g) de pasta de achiote
- ½ taza (90 g) de piloncillo rallado
- 1 L de agua o leche de su preferencia

Modo de preparación

1. Tatemar las tortillas y moler junto con el cacao previamente tostado y pelado en la licuadora
2. Agregar a la licuadora el resto de los ingredientes (excepto el agua o la leche) hasta formar un polvo con esta mezcla
3. Verter en una jarra 1 L de agua o leche con ocho cucharadas (48 g) de polvo de tascalate, revolver y servir con hielos