



Pinole de maíz

Reconforta y da energía

Rinde para 5 porciones de 250 ml cada una

Tiempo de preparación: 35 minutos

Libre de gluten

Ingredientes

- 200 g de harina de maíz nixtamalizado MASECA para Tamal
- 50 g de cacao (se puede sustituir por bits de cacao o cocoa en polvo)
- 2 rajas de canela
- 1 L de agua o leche de su preferencia

Modo de preparación

1. Tostar la harina de maíz nixtamalizado MASECA para Tamal a fuego bajo
2. Una vez tostada, dejar que se enfríe
3. Tostar el cacao y limpiarlo
4. Moler la harina de maíz nixtamalizado MASECA y el cacao en la licuadora
5. Agregar canela al gusto
6. Colocar en una olla 1 L de agua y agregar 8 cucharadas al polvillo previamente elaborado
7. Mantener a fuego bajo hasta que se obtenga la consistencia deseada
8. Servir caliente y endulzar al gusto