



Atole de frutos rojos

Ingredientes

- 1 taza de harina MASECA® disuelta previamente en 2 tazas de agua fría
- 3 tazas de agua
- 1 trozo de canela de 5 cm aproximadamente
- 1 taza de fresas
- ½ taza de frambuesas
- ¼ taza de agua para licuar las frutas
- 2 latas de leche evaporada
- 1/3 taza de azúcar

Modo de preparación

1. Hierve las tres tazas de agua en una olla grande junto con la canela.
2. Agrega la harina MASECA® disuelta y deja que hierva a fuego medio durante 4 minutos más.
3. Licúa las fresas y frambuesas con el agua junto con el azúcar. Cuélalo.
4. Agrega lo licuado a la olla junto con el azúcar y hierva durante 5 minutos, revolviendo constantemente.
5. Integra lentamente la leche evaporada con un chorrito delgado.
6. Deja que toda la mezcla hierva durante otros 3 minutos, revolviendo constantemente.