



Tamales de elote - *Estilo Guatemala*

Ingredientes

- 4 tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 9 tazas de elote desgranado congelado
- 4 tazas de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de mantequilla derretida
- ½ taza de manteca de cerdo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharada de sal
- 30 hojas de maíz para tamal remojadas en agua caliente

Modo de preparación

1. En una licuadora, mezcle el elote con el agua y licue.
2. Agregue la harina de maíz MASECA® Tamal, el azúcar, el polvo para hornear, la sal, la manteca y la mantequilla derretida. Licue hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
3. Coloque la masa en un recipiente hondo y déjela reposar en el refrigerador por 30 minutos para que tome consistencia y sea más fácil armar los tamales.
4. Coloque un poco de masa en dos hojas de tamal previamente remojadas y envolver. Coloque los tamales en una vaporera y utilice las hojas restantes para tapar.
5. Cocine en la vaporera por 60 minutos. La vaporera necesita estar bien sellada para que no se evapore todo el líquido.