



Atole Almendrado

Ingredientes

- $\frac{3}{4}$ taza de harina de maíz MASECA®
- 1 litro (34 onzas) de leche de almendra
- 2 ramitas de canela
- 1 taza de harina de almendras
- $\frac{3}{4}$ taza de piloncillo molido
- 1 cucharadita de canela en polvo

Modo de preparación

1. Caliente la leche de almendra en una olla.
2. Agregue la harina de maíz y la harina de almendra y disuélvala muy bien en la leche.
3. Incorpore el resto de los ingredientes y no deje de remover para evitar que se pegue.
4. Continúe calentando a fuego medio durante 15 minutos antes de servir.
5. Espolvoree un poco de canela en polvo en su taza.