



Tamal de dulce

Ingredientes

- 4 tazas de harina de maíz MASECA Tamal
- 1½ tazas de manteca
- ¾ de taza de azúcar
- 700 mililitros (23.65 onzas) de agua tibia
- 30 gramos (1 onza) de pasitas
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- colorante vegetal rosa
- 30 hojas para tamal

Modo de preparación

Para la masa de tamal:

1. Coloque la manteca en el tazón de la batidora y bata a velocidad media durante 5 minutos, hasta que la manteca blanquee y aumente su volumen.
2. En otro recipiente, mezcle la harina, el azúcar y el polvo de hornear.
3. Disuelva el colorante en el agua y agréguelo poco a poco a la manteca, intercalando con la mezcla de harina y batiendo a velocidad baja hasta integrar todos los ingredientes.
4. Añada las pasitas, suba la velocidad a media y continúe batiendo durante 6 minutos, hasta que la masa quede esponjosa, homogénea y ligera.

Para armar los tamales:

1. Remoje las hojas de maíz en agua tibia para que se suavicen y luego escúrralas.
2. Coloque una cucharada de masa (de 110 gramos o 4 onzas) en el centro de cada hoja.
3. Cierre el tamal doblando los costados de la hoja hacia el centro y luego doblando la punta hacia arriba.
4. Acomode los tamales en la vaporera caliente en forma vertical. Si llena la primera capa, espere 15 minutos antes de colocar más tamales encima para evitar que se deformen.
5. Cocine durante 50 a 60 minutos, apague la vaporera y deje reposar los tamales durante 15 minutos antes de servirlos.