



Tamales de chocolate

Ingredientes

- 500 gramos (17.6 onzas) de harina de maíz MASECA® Tamal
- 200 gramos (7 onzas) de manteca vegetal
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 $\frac{3}{4}$ tazas de leche tibia
- 2 tazas de azúcar
- $\frac{1}{3}$ de taza de cocoa en polvo
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de nuez picada
- Hojas de maíz limpias y remojadas en agua caliente

Modo de preparación

1. En un recipiente hondo o coloque la harina, la sal y el polvo para hornear. Mezcle muy bien con una cuchara o batidor.
2. Agregue la leche y, con ayuda de una batidora de mano, bata a velocidad media. Después agregue la manteca vegetal, batiendo de manera constante.
3. Agregue el azúcar, la cocoa, la nuez picada y siga batiendo hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
4. Drene las hojas de maíz, coloque masa de chocolate en el centro de la hoja. Doble la hoja de tamal traslapando los costados hacia el centro y después doblando la punta hacia arriba.
5. Coloque los tamales sobre la parrilla de una olla vaporera. Cubra los tamales con hojas de maíz y 2 secadores de tela y cubra con la tapa.
6. Cocine hasta que el tamal se desprenda de la hoja al servirlo (aproximadamente 1 hora).
7. Sirva con un poco de leche condensada.

8 tamales