



Atole de Chocolate

SIN GLUTEN

Ingredientes

- ¼ de taza de harina de maíz MASECA®
- 3 tazas de agua
- 2 tazas de leche
- 50 gramos (1.75 onzas) de chocolate amargo
- 2 varas de canela
- 1 estrella de anís
- ½ taza de piloncillo molido
- 1 cucharadita de sal

Modo de preparación

1. En una olla grande, lleve a ebullición el agua junto con la canela y el anís.
2. Retire del fuego y deje enfriar durante 30 minutos. Retire la canela y el anís, y vuelva a colocar la olla al fuego a temperatura baja.
3. Incorpore la harina de maíz MASECA® poco a poco, revolviendo de manera constante y despacio hasta que se disuelva por completo.
4. Añada la leche, el piloncillo, el chocolate y la sal. Continúe mezclando hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados y disueltos.
5. Sirva caliente y decore con un poco de crema o chocolate en polvo.

6 porciones