



TAMALES DE ELOTE

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 90 minutos

INGREDIENTES

- 1 1/2 tzas de granos de elote amarillo
- 1/2 leche condensada
- 100 gr de manteca vegetal
- 90 gr de Margarina La Villita
- 2 tzas de harina de maíz
- 1 1/2 cdas de polvo para hornear
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cda de esencia de vainilla
- 14 hojas de maíz para tamal hidratadas en agua caliente

MODO DE PREPARACIÓN

Licúa 1 1/4 tazas de granos de elote amarillo con y leche evaporada. Reserva.

Bate la manteca con la margarina hasta acremar, agrega poco a poco la harina de maíz con el polvo para hornear, la lata de leche condensada, la esencia de vainilla y lo que licuaste; continúa batiendo por 10 minutos, añade 1 1/2 tza de granos de elote amarillo y bate por 2 minutos más.

Forma los tamales untando un poco la mezcla anterior en las hojas de maíz, dobla cuidadosamente y repite hasta terminar con los ingredientes. Colócalos en una olla de presión y cocina a baño María de 30 a 35 minutos una vez que empiece a sonar la válvula; deja reposar 10 minutos.

Sirve y disfruta.

 LaVillitaMX  @LaVillita