



# Atole de Calabaza con Especias

## Ingredientes

- 3 cucharadas de harina de maíz MASECA®
- 4 tazas de leche (entera o 2%)
- ½ cucharadita de canela molida
- 1 taza de puré de calabaza enlatado
- ¼ de taza de azúcar morena
- ⅛ de cucharadita de clavo de olor molido
- ¼ de cucharadita de nuez moscada molida
- ¼ de cucharadita de jengibre molido
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## Modo de preparación

1. En una cacerola mediana, caliente 3½ tazas de leche junto con la canela a fuego medio hasta que comience a soltar vapor. No deje que hierva.
2. En un tazón aparte, mezcle con un batidor la harina de maíz MASECA® con la ½ taza de leche restante hasta obtener una mezcla suave y sin grumos. Incorpore el puré de calabaza, la azúcar morena, el clavo, la nuez moscada, el jengibre y la pizca de sal. Agregue esta mezcla a la leche caliente y continúe batiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo.
3. Vierta lentamente la mezcla con MASECA® en la cacerola, batiendo constantemente para evitar grumos. Continúe moviendo mientras el atole espese, aproximadamente de 8 a 10 minutos. La textura debe ser cremosa y ligeramente espesa, lo suficiente para cubrir el dorso de una cuchara.
4. Incorpore el extracto de vainilla y retire del fuego.
5. Sirva caliente en tazas y si lo desea, agregue una cucharada de crema batida o espolvoree ligeramente canela molida por encima.

Rinde: 4 porciones