



Atole de Masa y Piloncillo

Ingredientes

- $\frac{1}{3}$ de taza de MASECA® Tradicional
- 3 $\frac{1}{2}$ tazas de leche entera
- 1 cono de piloncillo (170 gramos)
- 1 raja de canela
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla mexicana
- 1 pizca de sal
- Canela en polvo para decorar

Modo de preparación

1. En una cacerola mediana, caliente 3 tazas de leche a fuego bajo. Agregue el piloncillo y la raja de canela, y mezcle hasta que el piloncillo se disuelva por completo.
2. Caliente ligeramente la $\frac{1}{2}$ taza de leche restante y mézclela con la harina de maíz MASECA® hasta formar una mezcla líquida y sin grumos. Incorpórela a la cacerola junto con la vainilla y la pizca de sal, mezclando bien.
3. Lleve la mezcla a fuego medio hasta que comience a hervir suavemente. Continúe cocinando durante aproximadamente 20 minutos, moviendo con frecuencia, hasta que el atole espese.
4. Retire la raja de canela. Sirva caliente y decore con una ligera espolvoreada de canela en polvo.

Consejo de cocina:

- El atole continuará espesando conforme se enfrie. En caso de ser necesario agregue más leche al gusto y calentar.

Rinde: 4 porciones