



# Tamales de Calabaza con Nuez

## Ingredientes

- 1  $\frac{3}{4}$  tazas de harina de maíz MASECA® Tamal
- 1 paquete (16 oz / 454 g) de hojas de maíz
- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de azúcar morena oscura
- 2 cucharaditas de especias para pastel de calabaza
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata (15 oz / 425 g) de puré de calabaza
- 1 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de extracto de vainilla
- $\frac{3}{4}$  taza de leche entera
- $\frac{2}{3}$  taza de nuez pecana picada

### Para servir:

- Crema batida
- Helado de vainilla
- Canela molida
- Nueces adicionales

## Modo de preparación

1. Enjuague las hojas de maíz bajo agua tibia corriente. Colóquelas en un tazón grande y cúbralas completamente con agua caliente. Déjelas remojar durante 1 hora. Escúrralas y séquelas suavemente con una toalla de papel.
2. En el tazón de una batidora de pedestal, mezcle con un batidor la Maseca, el azúcar morena, las especias para pastel de calabaza, el polvo para hornear y la sal. A velocidad baja, incorpore el puré de calabaza, la mantequilla, la vainilla y la leche. Aumente la velocidad a media y bata durante 8 minutos, hasta obtener una masa esponjosa. Incorpore las nueces.
3. Coloque una hoja de maíz sobre una superficie plana, con la punta hacia abajo. Agregue aproximadamente  $\frac{1}{3}$  de taza de la masa sobre la hoja y extiéndala con una cuchara, dejando un borde libre de aproximadamente 2.5 cm (1 pulgada) en los lados.

4. Doble un lado de la hoja sobre el relleno y luego el otro lado, superponiéndolos. Doble la parte puntiaguda hacia arriba y voltee el tamal para evitar que se abra. Repita el proceso con el resto de las hojas y la masa.
5. Llene la vaporera para tamales con agua hasta justo debajo de la rejilla. Acomode los tamales de forma vertical sobre la rejilla. Cubra la parte superior con hojas de maíz restantes y un paño de cocina. Tape, lleve a ebullición a fuego medio y luego reduzca a fuego medio-bajo, agregando agua caliente si es necesario. Cocine al vapor durante 90 minutos, o hasta que, al probar, la hoja se desprenda fácilmente y la masa se separe sin dificultad.
6. Retire los tamales de la vaporera. Quite y deseche la hoja de maíz y sirva los tamales calientes, acompañados de helado de vainilla o crema batida y una pizca de canela molida.

**Rinde 25 tamales**