



Tamal tres leches

Categoría: Postre

Si los sabores dulces son tus favoritos, esta receta es para ti



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Leche entera
- 1 taza de Leche evaporada
- 1 taza de Leche condensada
- 2 cdas de Fécula de maíz
- 1/2 taza de Agua
- 1 cda de Extracto de vainilla
- 8 pizcas de Canela en polvo
- 4 pzas de Tamal de Elote La Costeña®
- 2 pzas de Duraznos en Almíbar La Costeña®
- 4 cdas de Crema batida



Preparación

1. En una olla agregar la leche entera, leche evaporada y leche condensada. Mezclar y calentar.
2. Diluir la fécula de maíz en el agua, agregarla a la mezcla de leches, llevar a ebullición y mezclar hasta espesar.
3. Agregar el extracto de vainilla y la de canela en polvo.
4. Colocar el tamal de elote en una charola para horno y hornear a 180°C por 10 minutos.
5. Cortar los duraznos en láminas delgadas.
6. Servir en el plato ½ taza de la mezcla de tres leches, colocar el tamal de elote, colocar una cucharada de crema batida y dos rebanadas de durazno por porción. Espolvorear cada tamal con una pizca de canela en polvo.