



Tamal con queso y nueces

Categoría: Postre

Una mezcla de sabores perfecta para conquistar



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 380 g de Queso crema
- 8 cdas de Mermelada de Fresa La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Dulce La Costeña®
- 8 cdas de Nuez picada
- 4 cdas de Almendra fileteada tostada



Preparación

1. En un tazón mezclar el queso crema con la mermelada de fresa.
2. Colocar los tamales dulces sobre una charola para horno, hornear a 180°C por 10 minutos. Sacar del horno y servir sobre un plato.
3. Untar los tamales con la mezcla de queso y mermelada, espolvorear con nuez y almendra fileteada.