Atole de durazno

Categoría: Postre, Celebración

Una bebida diferente para consentir a tu familia y subir el calor de hogar. En estas fiestas decembrinas, prueba el atole de duraznos de La Costeña®.

Preparación **40 min.**
Dificultad **Baja**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de Duraznos en almíbar La Costeña®
- 60 mls de almíbar de los duraznos
- 1 L de agua
- 1 raja de canela
- 1 cda de fécula de maíz disuelta en ¼ taza de agua
- canela molida

Preparación

1. Cortar 1 pza de Durazno en almíbar La Costeña® en cubos medianos, reservar para decorar.

2. Licuar la leche evaporada, con el resto de los Duraznos en almíbar.

3. En una olla poner a calentar el agua con la canela a fuego bajo hasta llegar al hervor, agregar el licuado de durazno y la fécula de maíz hidratada. Dejar calentar a fuego bajo hasta que comience a espesar, retirar.

4. Servir caliente y agregar cubos de durazno.