



Tamales de dulce con pasas

Porciones: 24

Ingredientes

- 50 hojas para tamal
- 250 g. de manteca de cerdo
- 200 g. de mantequilla derretida
- 200 g. de azúcar
- 1 kg. de harina MASECA Tamal
- 1 cda. de polvo para hornear
- 3 tazas de jugo de durazno
- 2 tazas de leche
- Colorante rojo
- 200 g. de pasitas amarillas

Modo de preparación

Para la masa del tamal:

1. Bate la manteca con la mantequilla hasta que estén esponjosas.
2. Añade azúcar y sigue batiendo hasta que esté ligero.
3. Combina con la harina y el polvo para hornear.
4. Sin dejar de batir, agrega el jugo de durazno y la leche.
5. Agrega suficiente colorante rojo para que tome un color rosa pálido.

Para armar los tamales:

1. Lava las hojas para tamal y remójalas durante 30 minutos o hasta que estén suaves.
2. Forma los tamales poniendo en las hojas una cucharada de masa y pasitas.
3. Amarra y acomoda verticalmente en una vaporera con un paño en el fondo.
4. Cuece a vapor de 30 a 40 minutos o hasta que estén cocidos y no se peguen a las hojas.