



Tamales de fresa

Porciones: 25

Ingredientes

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de manteca
- $\frac{3}{4}$ de taza de mantequilla derretida
- 6 tazas de harina MASECA Tamal
- 1 cdta. de polvo para hornear
- 3 tazas de jugo de fresa
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 2 tazas de leche
- Colorante rojo
- 50 hojas para tamal remojadas
- 4 tazas de fresas cortadas en cuartos
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de chocolate blanco en trozos

Modo de preparación

Para la masa del tamal:

1. Bate la manteca con la mantequilla hasta que esponjen.
2. Mezcla la harina con el polvo para hornear.
3. Incorpora a la manteca batiendo, alterna con el jugo de fresa, azúcar, leche y suficiente colorante rojo para que tome un color rosa pálido.
4. La masa debe estar muy ligera y esponjosa.
5. Déjala reposar durante media hora

Para armar los tamales:

1. Unta en las hojas una cucharada de masa, agrega trocitos de fresa y chocolate blanco, envuelve y coloca una segunda hoja encima doblando las puntas hacia el centro.
2. Calienta una vaporera y acomoda los tamales.
3. Cocina al vapor de treinta a cuarenta minutos, o hasta que se despeguen fácilmente de las hojas.