



ZOETE MAIS-TAMALES MET NUTELLA®

Anderen | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door | Feest

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Voor: 14 personen

1 portie: 1 tamale

INGREDIËNTEN

- Maisbladeren
- (ongeveer 28 of genoeg om de tamales erin te wikkelen.
- Op de bodem van de pan kunnen meerdere bladeren nodig zijn.)
- 240 ml maismeelpuree
- 420 ml masa harina
- 240 ml heet water
- 113 g zachte boter

- 36 g suiker
- 9 g zout
- 27 g bakpoeder
- 200 g Nutella®

DIPSAUS

- 480 ml mango, in kleine blokjes gesneden
- 18 g suiker

BEREIDING

Doe voor het beslag van de tamales de maismeelpuree in een keukenmachinekom met een deeghaak en voeg de masa harina, het hete water, de boter, de suiker, het zout en het bakpoeder toe. Meng één minuut op een lage snelheid.

Schraap het beslag van de wanden en meng nog een minuut. Doe 54 g beslag in een maiskolfblad en rol op, vouw de bodem naar binnen maar laat de bovenkant open. Leg extra bladeren in de stoompan om de tamales te beschermen en laat ongeveer een uur stomen. Het beslag moet probleemloos loskomen van het maisblad. Bedruip elke tamale met 7 g Nutella® en serveer met mangodipsaus.

DIPSAUS

Meng het in kleine stukjes gesneden fruit en de suiker en zet weg in de koelkast.