



TAMALES DE MAÏS SUCRÉS AVEC DU NUTELLA®

Autre | Végétarienne | APRÈS-MIDI | DÎNER | TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



Pour : 14

1 part : 1 tamal

- Feuilles de maïs (28 environ ou en nombre suffisant pour envelopper les tamales. Vous devrez peut-être les enrouler deux fois pour les placer au fond de la casserole cuit vapeur)
- 240 ml de purée de maïs
- 420 ml de farine masa
- 240 ml d'eau chaude
- 113 g de beurre ramolli
- 36 g de sucre
- 9 g de sel
- 27 g de levure chimique
- 200 g de Nutella®

POUR LA SALSA

- 480 ml de mangue en petits morceaux
- 18 g de sucre

Pour la pâte tamal, versez dans un mixeur ayant une lame de mélange la purée de maïs, la farine masa, l'eau chaude, le beurre, le sucre, le sel et la levure chimique.

Mélangez pendant une minute à petite vitesse.

Raclez les parois du bol et mélangez encore une minute.

Mettez 54 g de pâte dans une feuille de maïs et enrroulez en pliant le fond pour qu'il tienne bien, mais en laissant une ouverture au sommet.

Mettez les feuilles restantes dans une casserole cuit vapeur pour protéger les tamales et faites cuire à la vapeur pendant une heure environ.

La pâte devrait se détacher facilement de la feuille de maïs.

Décorez chaque tamal d'un filet de 7 g de Nutella® et servez avec une salsa à la mangue à part.

POUR LA SALSA :

Mélangez les fruits coupés en dés et le sucre et gardez au frais jusqu'à utilisation.
