TAMALES DULCES DE MAÍZ CON NUTELLA®

Otros | Vegetariano | Cena | Merienda | Todo el año | Banquete

| 50 minutos |

Se obtiene: 14 unidades

Ración: 1 tamale

INGREDIENTES

- Hojas de maíz

(aprox. 28 o las suficientes para envolver los tamales.
Puede ser necesario envolver dos veces para poner en la parte inferior de la fuente para la coccción al vapor)

- 240 ml de maíz triturado
- 420 ml de masa harina
- 240 ml de agua caliente
- 113 g de mantequilla, blanda
- 36 g de azúcar
- 9 g de sal
- 27 g de levadura
- 200 g de Nutella®

SALSA

- 480 ml de mango cortado a dados pequeños
- 18 g de azúcar

PREPARACIÓN

MÉTODO:

Para la masa de tamale, en un mezclador con palas, añade el maíz molido, la masa harina, el agua caliente, la mantequilla, el azúcar, la sal y el bicarbonato. Mezcla durante un minuto a velocidad baja.

Baja la masa y mezcla durante otro minuto. Coloca 54 g de la masa en una hoja de maíz y envuelve, doblando la parte inferior para que quede sellado pero dejando la parte superior abierta.

Pon las otras hojas en un recipiente para cocción al vapor para proteger los tamales, y cocina al vapor durante aproximadamente una hora.

La masa debe salir fácilmente de la hoja. Decora con 7 g de Nutella® para cada tamale y sirve con una salsa de mango de acompañamiento.

Salsa: Mezcla la fruta cortada en dados, añade azúcar y reserva en la nevera hasta que se necesite.

NUTELLA® es una marca registrada de Ferrero S.p.A. El uso de NUTELLA® en la elaboración de otros productos no supone la concesión automática de ningún derecho de uso sobre la marca NUTELLA®. No obstante, la sociedad Ferrero S.p.A. autoriza dicho uso dentro de los límites y condiciones que se estipulan en el documento publicado en esta web