



## TAMALES DI GRANTURCO DOLCE CON NUTELLA®

Altro | VEGETARIANO | MERENDA | CENA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

**Per: 14 ciascuno - Porzione: 1 tamal**

### INGREDIENTI

- Cartocci di pannocchia (circa 28 o in numero sufficiente per avvolgere i tamales. Può essere necessario un doppio involucro da mettere sul fondo di un tegame per cottura a vapore)
- 240 ml di purea di mais
- 420 ml di farina di mais per tortillas (masa harina)
- 240 ml di acqua calda
- 113 g di burro ammorbidito
- 36 g di zucchero
- 9 g di sale

- 27 g di lievito in polvere
- 200 g di Nutella®

## SALSA

- 480 ml di mango tagliato a dadini
- 18 g di zucchero

## PREPARAZIONE

Per la pastella per i tamales, in un miscelatore con accessorio a pala aggiungete la purea di mais, la masa harina, l'acqua calda, il burro, lo zucchero, il sale e il lievito in polvere.

Miscelate per un minuto a bassa velocità.

Raschiate il contenitore e miscelate per un altro minuto.

Mettete 54 g di pastella in un cartoccio di pannocchia e avvolgete, piegando la parte inferiore per sigillare, ma lasciando aperta la parte superiore.

Posizionate i cartocci extra in un tegame per cottura a vapore per proteggere i tamales e cuocete a vapore per circa un'ora.

La pastella dovrebbe staccarsi liberamente dal cartoccio.

Cospargete ogni tamal con 7 g di Nutella® e servite con salsa di mango a parte.

## SALSA

Mescolate la frutta a dadini insieme allo zucchero e tenete in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.