



# Atole de frutos rojos

## *Ingredientes*

- 3 tazas de agua
- 1 trozo de canela de 5 cm. aproximadamente
- 1 taza de harina MASECA Blanca disuelta previamente en 2 tazas de agua fría
- 1 taza de fresas
- $\frac{1}{2}$  taza de frambuesas
- $\frac{1}{4}$  taza de agua para licuar las frutas
- 2 latas de leche evaporada
- $\frac{1}{3}$  taza de azúcar

## ***Modo de preparación***

- 1.** Hierve las tres tazas de agua en una olla grande junto con la canela.
- 2.** Agrega la harina MASECA Blanca disuelta y deja que hierva a fuego medio durante 4 minutos más.
- 3.** Licúa las fresas y frambuesas con el agua junto con el azúcar. Cuélalo.
- 4.** Agrega lo licuado a la olla junto con el azúcar. Deja que hierva durante 5 minutos más, sin dejar de mover.
- 5.** Integra lentamente la leche evaporada con un chorrito delgado.
- 6.** Deja que toda la mezcla hierva durante otros 3 minutos, sin dejar de mover.