



Dulces Fiestas
con

**MA
SE
CA**®

Sabores que te sorprenden



ATOLE

De frutos rojos

PORCIONES: 10 Tazas / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos.

INGREDIENTES

- 3 tzs. de agua.
- 1 trozo de canela, de aproximadamente 5 cm.
- 1 taza de harina de maíz **MASECA** disuelta previamente en 2 tazas de agua fría.
- 1 tz. de fresas.
- ½ tz. de frambuesas.
- ¼ tz. de agua para licuar las frutas.
- 2 latas de leche evaporada.
- ⅓ tz. de azúcar.

PREPARACIÓN

1. Hierva las tres tazas de agua en una olla grande, con la canela.
2. Cuando rompa el hervor, agrega la harina de maíz **MASECA** y deja que hierva durante 4 minutos, a fuego medio.
3. Licúa poco a poco las fresas y frambuesas en ¼ taza de agua junto con el azúcar. Cuela y agrega a la olla. Deja que hierva durante 5 minutos más, sin dejar de mover.
4. Una vez que las frutas estén cocidas, integra lentamente la leche evaporada en un chorrito delgado.
5. Deja que toda la mezcla hierva durante otros 3 minutos, sin dejar de mover.

Tip: Puedes acompañarlo con fresas frescas y canela espolvoreada.



PAN DE ELOTE

Recién horneado

PORCIONES: 6 / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 MINUTOS

INGREDIENTES

- 4 huevos
- ½ tz. de harina de maíz **MASECA**.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 queso crema de 180 gr.
- 7 elotes desgranados.
- 1 cdita. de polvo para hornear.
- ½ tz. de canela en polvo.
- ½ tz. de azúcar glass.

PREPARACIÓN

1. Calienta el horno a 180° centígrados.
2. Licúa los huevos, la leche condensada, el queso crema y los elotes. Vierte la mezcla en un tazón y agrega la harina **MASECA**, el polvo de hornear, la canela y mezcla hasta integrar.
3. Vierte la mezcla en un molde de pastel previamente enharinado y hornea por 1 hora o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio.
4. Deja enfriar y desmolda.

Tip: Una vez frío, decora con un poco de azúcar glass y la leche condensada.



GALLETAS DE AVENA

Con coco y amaranto

PORCIONES: 12 (aprox.) / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 90 Minutos.

INGREDIENTES

- 1 tz. de avena.
- ½ tz. de harina de maíz **MASECA**.
- ½ tz. de fécula de maíz (maicena).
- ¼ tz. de azúcar.
- ½ tz. de coco.
- ¼ tz. de amaranto.
- 75 gr. de mantequilla fundida.
- 1 cda. de miel de maíz.
- 1 pz. de clara de huevo.
- ½ cda. de polvo para hornear.
- 2 cdas. de agua.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180° C y prepara una charola para hornear engrasada.
2. Mezclar en el bowl de la batidora la avena, harina de maíz **MASECA**, maicena, azúcar, coco, polvo para hornear y amaranto a baja velocidad.
3. Incorpora la mantequilla, miel y agua.
4. Forma bolitas con las manos colocar en la charola y presiona para formar la galleta.
5. Hornea de 20 a 25 minutos, las galletas deben estar ligeramente doradas.

Tip: Puedes agregar, pasitas, arándanos o chispas de chocolate.





MASECA®

DESCUBRE MÁS EN:

www.maseca.com.mx



MASECA México



[maseca.mexico](https://www.instagram.com/maseca.mexico)