



Atole almendrado

Porciones: 4

Ingredientes

- 1 L. de leche de almendra
- 2 ramitas de canela
- $\frac{3}{4}$ taza de harina MASECA blanca
- 1 taza de almendra fileteada o de preferencia, harina de almendras
- $\frac{3}{4}$ de taza de piloncillo molido
- 1 cdta. de canela en polvo

Modo de preparación

- 1.** En caso de no conseguir harina de almendra, puedes utilizar la licuadora para procesarla finamente.
- 2.** Calienta mientras tanto la leche de almendra en una olla.
- 3.** Agrega la harina y disuelve muy bien en la leche. Incorpora el resto de ingredientes y no dejes de remover para evitar que se pegue.
- 4.** Sigue calentando a fuego medio durante 15 minutos antes de servir.
- 5.** Espolvorea con un poco de canela en polvo tu taza.