

Refréscate
con
energía



Tascalate

Rinde para 6 porciones de 230 ml cada una
Tiempo de preparación: 60 minutos



Ingredientes

- 200 g (18 piezas aproximadamente) de tortillas de maíz hechas con harina de maíz nixtamalizado MASECA
- 50 g de cacao tostado y pelado o con cocoa en polvo
- 2 cucharadas de canela molida
- 1 cucharada (15 g) de pasta de achiote
- ½ taza (90 g) de piloncillo rallado
- 1 L de agua o leche de su preferencia

Procedimiento:

1. Tatemar las tortillas y moler junto con el cacao previamente tostado y pelado en la licuadora.
2. Agregar a la licuadora el resto de los ingredientes (excepto el agua o la leche) hasta formar un polvo con esta mezcla.
3. Verter en una jarra 1 L de agua o leche con ocho cucharadas (48 g) de polvo de tascalate, revolver y servir con hielos.



APRENDE A
PREPARARLA



Chorote

Rinde para 5 porciones de 250 ml cada una
Tiempo de preparación: 35 minutos



Ingredientes

- 1 L de agua
- 50 g de cacao tostado y molido finamente o cocoa en polvo
- 1 taza de masa elaborada con ½ taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA y 1/3 taza de agua
- 100 g de azúcar o endulzante al gusto

Procedimiento:

1. Licuar todos los ingredientes durante 1 minuto.
2. Colar y servir con hielos.



APRENDE A
PREPARARLA



Tejuino

Rinde para 6 porciones de 220 ml cada una
Tiempo de preparación: 15 minutos

Ingredientes

- 1 taza de masa elaborada con $\frac{1}{2}$ taza de harina de maíz nixtamalizado MASECA y $\frac{1}{3}$ de taza de agua
- $\frac{1}{3}$ de taza (60 g) de piloncillo
 - Jugo de 6 piezas de limón (30 g)
 - Chile en polvo al gusto
 - Sal al gusto
 - Nieve de limón al gusto (opcional)

Procedimiento:

1. Hervir 2 tazas de agua, bajar el fuego añadir el piloncillo. Mover hasta que el piloncillo se disuelva.
2. Licuar 2 tazas de agua con la masa de maíz y colar en la olla de agua con el piloncillo.
3. Dejar a fuego durante 10 minutos, hasta lograr una forma consistente.
4. Esperar a que enfríe y agregar el jugo de limón.
5. Servir en un vaso escarchado con sal y chile en polvo.
6. De manera opcional, se puede acompañar la bebida con nieve de limón.



APRENDE A
PREPARARLA



Pozol Almendrado

Rinde para 4 porciones

Ingredientes

- 1 L. de leche de almendras
- 1 tableta para preparar chocolate caliente (90g.)
- 1 lata de leche evaporada
- ½ taza de harina MASECA Antojitos
- ½ taza de agua
- 1 cda. de canela en polvo
- Hielos, cantidad necesaria

Procedimiento:

1. Licúa todos los ingredientes y coloca en vasos con hielo para servir.
2. Agrega canela en polvo al gusto.



APRENDE A
PREPARARLA





Descubre más en:
www.maseca.com.mx



MASECA Mexico



maseca.mexico



masecamx



masecamexico