

Tembleque

Ingredientes:

- 2 (14 oz) latas de leche de coco
- 3/4 taza de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal kosher
- 1/2 taza de maicena
- 1 pizca de canela molida

Procedimiento:

1. Mezcle la leche de coco, el azúcar y la sal en una cacerola.
2. Vierta unas cucharadas de la mezcla de leche de coco en un tazón pequeño y revuelva la maicena en la mezcla para disolver; verter en la mezcla en el cazo.
3. Llevar la mezcla a ebullición sin dejar de remover; cocinar hasta que esté suave y grueso, aproximadamente 5 minutos.
4. Vierta la mezcla de leche de coco en moldes, cubrir cada una con papel plástico y refrigere hasta que esté fría y firme, 3 horas a 2 días.
5. Pase un cuchillo fino alrededor de los bordes del molde y invertido en una placa para eliminar desagradable. Adorne encabeza con canela.