# Sorprende a todos con Gelitamales Ingredientes:

Grenetina Pilsac	25 g
Agua	700 ml
Granos de Elote	190 g
Hojas de tamal	15 pz
Leche evaporada	200 ml
Azúcar	100 g

### Coco

C. Coco D-15	4 ml
Coco rayado	85 g

### Piñón

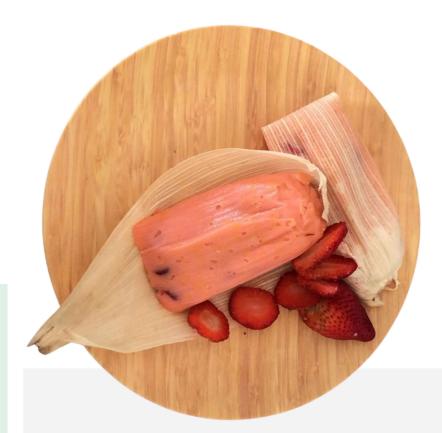
C. Piñón D-15	4 ml
Piñón rosa	28 g

L. Nuez D-15	4 m
Nuez pedacería	
Midget	85 a

## Cacahuate

C. Cacahuate D-15	4 m
Cacahuate granulado	85 g





## Preparación:

- Coloca las hojas de tamal a remojar por 10 minutos, retira del agua y colocar en un escurridor
- Hidrata la Grenenina Pilsac 300° Bloom en 150 ml de agua fría y reserva
- Muele los granos de elote junto con la leche evaporada y reserva
- Calienta el agua a ebullición, agrega la mezcla anterior y el azúcar; incorpora todo. Reitra del fuego.
- Agrega la grenetina previamente hidratada, el saborizante y el relleno.
- Espera a que se enfríe un poco la mezcla, puedes refrigerar por 15 minutos para acelerar el proceso.
- Con ayuda de una cuchara, monta la mezcla en las hojas de tamal. Refrigera por 4 horas.