

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

Nuez

C. Nuez D-15	4 ml
Nuez pedacería Midget	85 g

Cacahuete

C. Cacahuete D-15	4 ml
Cacahuete granulado	85 g



Preparación:

- Coloca las hojas de tamal a remojar por 10 minutos, retira del agua y colocar en un escurridor
- Hidrata la **Grenetina 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. Retira 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. Refrigerar por 4 horas.

