

## ATOL DE ELOTE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen de 4 a 6 porciones

### Ingredientes:

- 1 lata de 425 gr. de maíz SIN SAL\*
- 4 tazas de leche
- 3 o 4 de rajas de canela
- 1 /2 taza de azúcar
- 2 1 /2 cucharadas de maicena
- 2 1 /2 cucharadas de agua
- una pizca de sal



### Instrucciones:

1. Agregar el maíz con todo el líquido al recipiente de la licuadora, licuar hasta que quede una crema espesa, si necesita más agua , agregarle aproximadamente 1 /4 taza extra.
2. Con un colador fino, licuar la mezcla de maíz, presionando para que vaya saliendo la crema de maíz y las conchas queden en el colador, dejar la crema de maíz aparte y tirar las conchas.
3. En un recipiente pequeño, agregar la maicena y el agua, mezclar bien y dejar aparte.
4. En una olla grande agregar la leche y las rajas de canela, dejar hervir a temperatura media alta, revolviendo para que la leche no se quemee, una vez comience a hervir agregar la mezcla de maíz, revolver bien y dejar hervir unos minutos más para que se integre bien, sin dejar de revolver.
5. Añadir la mitad de la azúcar, revolver bien y probar e ir ajustando de acuerdo a tu gusto de dulzura. Yo agregue la 1 /2 taza de azúcar completa, porque nos gusta el atol dulcito. Incorporar una pizca de sal, revolver.
6. Agregar la mezcla de maicena y revolver sin parar por unos minutos, la mezcla comenzará a espesarse, una vez tenga la contextura deseada, retirar de la estufa y listo para disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

**\*Es importante que al momento de comprar el maíz en lata revise bien los ingredientes, solamente debe ser el maíz y el agua, NO debe de llevar sal ni ningún otro ingrediente.**

\* Si quieres el atol más espeso, puedes ir agregando más maicena con agua, para que tome la consistencia de tu preferencia.

\*Lo que te sobre lo puedes guardar en un recipiente herméticamente cerrado, por 5 días en el refrigerador y cada vez que quieras servirlo frío o caliente.