

ATOLE DE ELOTE.

1 litro agua.

1 lata leche evaporada.

1 raja canela.

1 taza azúcar.

2 latas de granos de elote escurridos.

200 gr. Masa de maíz.

1 taza agua.

-hervir litro de agua con la mitad de la leche evaporada.

-añadir canela y azúcar.

-licuar los granos de elote, la leche restante y colar.

-diluir la masa en la taza de agua y colar.

-al soltar el hervor, agregar a la olla, la preparación de el elote molido y la masa colada.

-deje hervir a fuego lento y deje que la mezcla tome consistencia y espese.

.servir caliente.

*puede utilizar granos de elote natural, previamente cocidos.