



## Tamales de maíz dulce con Nutella®

Otros | Vegetarian | Dinner | Mid-afternoon | All year round | Banqueting

👩🍳👩🍳👩🍳 | 50 minutes 🕒 |

**Rinde:** 14 cada uno

**Porción:** 1 tamal

- Hojas de maíz (aprox. 28 o suficiente para envolver tamales. Es posible que tenga que envolverlas dos veces para colocarlas en el fondo de la olla al vapor)
- 240 ml de puré de maíz
- 420 ml masa harina
- 240 ml de agua caliente
- 113 g de mantequilla, blanda
- 36 g de azúcar
- 9 g de sal
- 27 g de levadura en polvo
- 200 g de Nutella®

### Acompañamiento:

- 480 ml de mango cortado en cubitos pequeños

- 18 g de azúcar

Para el rebozado del tamal, en una batidora con paleta, agrega el puré de elote, la masa harina, el agua caliente, la mantequilla, el azúcar, la sal y el polvo para hornear.

Mezcle durante un minuto a baja velocidad.

Raspe el tazón hacia abajo y mezcle por un minuto adicional.

Coloque 54 g de masa en una hoja de maíz y envuélvala, doblando la parte inferior para sellar, pero dejando la parte superior abierta.

Coloque las hojas adicionales en una olla de vapor para proteger los tamales y cocínelos al vapor durante aproximadamente una hora.

La masa debe separarse libremente de la cáscara.

Rocíe con 7 g de Nutella® por tamal y sirva con una salsa de mango al lado.

---