



TAMAL TRADICIONAL DULCE

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 7

TIEMPO: 40 MIN

INGREDIENTES

- ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente *
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- 1 ½ taza de manteca INCA
- ¼ cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas Pasitas uvas pasas **
- 1 ½ taza de agua tibia
- 6 gotas de colorante rojo ***
- 10 Hojas de maíz grandes previamente suavizadas en agua tibia.
- Opcional hojas de maíz extras para hacer tiras delgadas para amarrar los tamales dulces.

PASOS A SEGUIR

Coloque la mantequilla y el azúcar en un tazón mediano y, con la ayuda de una batidora, bata durante un par de minutos hasta que tenga una textura cremosa. Alrededor de 2 minutos. Si no tienes batidora, con una cuchara de madera bate a mano muy bien hasta que este cremosito.

En un tazón más grande, mezcle la Harina de maíz , polvo para hornear y uvas pasas. Revuelva bien y luego agregue el agua tibia poco a poco.

Mientras se mezclan los ingredientes secos con el agua, añadir las gotas de colorante de alimentos. Mezclar bien para tener un color uniforme.

Una vez que hayas incorporado el colorante de alimentos a la masa, se verá ligeramente rosado. Ahora agregue la mantequilla y la mezcla de azúcar.

En esta parte batir la masa con una cuchara de madera, ya que la masa es demasiado pesada para trabajar en su mezcladora en este punto, a menos que tenga un batidora de servicio pesado como Kitchen Aid. La masa estará lista cuando se vea esponjada y cremosa, como un helado muy suave. Si la masa parece demasiado seca, añada un poco más de agua. La consistencia tiene que ser muy suave.

Escurre las hojas de maíz del agua de remojo. Coloque alrededor de 1 taza de la masa sobre cada hoja de maíz y envuelva el tamal. Si también estás haciendo tamales de guisados (salados), puede atar los tamales dulces con el fin de diferenciarlos de los salados. Sigue ensamblando el resto de los tamales.

Coloque los tamales de manera vertical en la olla vaporera (Tamalera), agregua alrededor de una pulgada de agua caliente, cubre con las hojas de maíz restantes, papel de aluminio o una bolsa de plástico, y luego cubrir con la tapa de la olla. Cocine durante 1 a 1 ¼ de hora a fuego medio. Agregue más agua caliente si es necesario para evitar quemar los tamales.