

Tembleque

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
10 minutos	2 horas	12

Ingredientes

- 1/2 taza de maicena
- 3/4 taza de azúcar
- 1/4 de cucharadita de sal kosher
- 4 tazas de leche de coco
- 1 palito de canela
- 1/2 cucharadita de canela en polvo

Pasos

1. Bate la maicena, el azúcar y la sal hasta que se mezclen. Transfiere la mezcla a una cacerola mediana; agrega la leche de coco.
2. Agrega el palito de canela y deja hervir la mezcla, revolviendo constantemente. Reduce el fuego a bajo; cocina a fuego lento de 5 a 6 minutos, revolviendo constantemente, o hasta que la mezcla se vuelva muy espesa.
3. Retira el palito de canela; vierte el pudín en un molde para pastel redondo de 9 pulgadas. Enfría durante 1 1/2 a 2 horas o hasta que esté firme y cuajado. Espolvorea con canela; corta y sirve.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/12 de receta: Calorías 220kcal; Grasa Total 16.00g; Grasas Saturadas 14.00g; Grasas *Trans* 0.00g; CHOL 0mg; Sodio 35mg; Carbohidratos 20g; Fibra 1.00g; Azúcares 13g; Proteína 2g; Calcio 2%; Vitamina A 0%; Vitamina C 2%; Hierro 15%