



Love At First Bite

Receta Majarete

Ingredientes

Majarete

- ¾ taza harina de arroz (de preferir mayor espesor añade ¼ taza adicional)
- 3 tazas leche de coco
- ¾ o 1 taza de azúcar granulada
- ½ taza de agua
- 2 palos de canela
- Clavos a gusto
- Sal a gusto

Leche de Coco

- 1 coco
- 3 tazas de agua caliente

Procedimiento:

1. Pela un coco, córtalo en trozos y licua junto a 3 tazas de agua por un minuto.
2. Con un colador filtra le leche extraída del coco, exprime su pulpa y retírala.
3. Cocola la leche en una olla y guarda ½ taza de esta leche en un envase aparte.
4. En el envase con la ½ taza de leche agrega la harina de arroz y combina hasta que quede una mezcla homogénea.
5. En otra cacerola hierve la canela y los clavos en la ½ taza de agua hasta extraer su sabor.
6. Comienza a calentar a fuego mediano la olla con la leche de coco, añade azúcar, la infusión de canela con clavos, sal y la mezcla de harina de arroz poco a poco mientras revuelves la leche.
7. Continúa removiendo el majarete para evitar grumos y hasta que espese. Esto puede tomar 20 minutos aproximadamente.
8. Retira del fuego y envasa rápidamente para evitar que se le forme la capa de piel al majarete.
9. Coloca en la nevera y no le coloques la tapa al envase hasta que el majarete se haya enfriado, de esta forma evitas condensación y la producción de bacterias en su tapa.

