

Chancacas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 4 Unidades

Coco rallado: 500 Gramos

Pulpa de Tamarindo: 1 Taza

Canela: 2 Ramas

Agua: 1 Litro

Naranja: 2 Hojas

Panela rallada: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- En una olla, colocar agua, *panela* rallada, revolver hasta disolver. Añadir canela en rama, clavo de olor, hojas de naranja y dejar infusionar.
- Retirar canela, clavo, hojas de naranja e incorporar pulpa de tamarindo y mezclar hasta integrar.
- Agregar coco rallado y revolver hasta unir la preparación.
- Llevar la mezcla a una bandeja con película de PVC en la base y paredes extendiéndola de manera uniforme.
- Llevar al frío por 30 minutos, desmoldar y cortar en rectángulos con cuchillo sumergido en agua caliente.
- Envolver cada porción en hojas de *plátano* y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chancacas>