

# Nicuatole



## Ingredientes

### Armado

**Kiwi:** 1 Unidad

**Fresas:** 4 Unidades

**Carambolo:** 1 Unidad

### Nicuatole

**Clavos De Olor:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 1 cdita

**Harina de Maíz:** 1 y 1/2 Tazas

**Azucar:** 1/2 Taza

**Leche:** 1 Litro

**Canela:** c/n

**Esencia De Vainilla:** 2 cdita

**Jengibre:** c/n

## Preparación de la Receta

### Nicuatole

- *Hervir* la leche con los clavos de olor y la esencia de vainilla.
- Tostar la canela e incorporar a la leche infusionada.
- Agregar el *jengibre* pelado.
- Mezclar el *harina* con el azúcar e integrar a la leche caliente con batidor de alambre sin dejar de batir para que se diluya la masa
- Enfriar en un baño maría invertido.
- Colocar en un molde previamente engrasado, llevar al refrigerador por 3 o 4 horas, hasta que cuaje.

### Armado

- Cortar el Nicuatole en porciones y decorar con rodajas de *kiwi*, *fresa* y carambolo.

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