Tamales Canarios



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 1/2 ta
Claras de huevo: 8 Unidades
Harina De Arroz: 500 Gramos
Mantequilla (temp. ambiente): 500 Gramos
Hojas de Maíz: 12 Unidades
Canela: 1 pz
Yemas de huevo: 8 Unidades
Leche: 1 tza
Polvo para hornear: 1 cdita
Uva pasa: 1/2 ta

Preparación de la Receta

- Batir *mantequilla* con azúcar hasta que *blanquear*
- Agregar *harina* y mezclar con una espátula hasta integrar, añadir polvo para hornear y canela.
- Añadir una a una las yemas de *huevo*, ya incorporadas agregar la leche, junto con las uvas pasa, mezclar hasta integrar
- Montar las claras a punto de turrón y mezclarla con el batido anterior
- Colocar un poco de masa en las hojas de maíz previamente hidratadas, envolver y colocar en una vaporera, cocinar durante 1 hora aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tamales-canarios