

# Tamales Canarias

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 1/2 ta

**Claros 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>