

# Tamales de Elote Fresco

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Bicarbonato De Sodio:** 1 cda

**Azúcar:** 4 cdas.

**Mazorcas de elote/choclos:** 5 Unidades

**Canela molida:** 1 cda

**Manteca pomada:** 250 Gramos

**Polvo para hornear:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- *Pelar*, desgranar el elote/maíz y procesar sin que se mueva totalmente.
- Reservar las hojas exteriores. .
- En un bowl batir con batidora de mano *manteca* pomada, azúcar, bicarbonato, polvo hornear y canela hasta *blanquear* .
- Agregar los granos de *choclo*, mezclar y colocar 2 cucharadas de esta preparación en el centro.
- Cerrar los laterales hacia el centro y doblar longitudinalmente.
- Acomodar parados en una vaporera uno al lado del otro para que no se caiga el relleno y cocinar por 45 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tamales-de-elote-fresco>