

Tembleque



39 onzas de leche de coco (yo uso Goya)

1/2 taza de maizena (corn starch)

2/3 taza de azúcar

1/4 cucharadita de sal

Canela en polvo, a gusto

Echas la leche de coco en una liquidadora con el azúcar y lo bates bien.

Luego lo echas en una cacerola mediana y le agregas la sal.. y usando un colador de alambre.. tamize la maicena sobre la leche de coco. Agregas la sal y lo mezclas bien.

Encienda la estufa a fuego mediano.. y cocinas la mezcla, mientras lo vas mezclando constantemente y comience a hervir. Baja el fuego y continúe revolviendo hasta que se ponga espesa.. como 4 minutos más.

Quítalo del fuego y echas la mezcla en un molde de 9" que esté mojado con agua. Lo dejas refrescar y luego lo tapas bien y lo refrigeras. Para servir, vierta el tembleque sobre un plato de servir y espolvorealo con canela..