



## ATOLE CHAMPURRADO

### 6 porciones

#### Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 1 lata de leche evaporada
- 1 raja de canela
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar
- 1 tablilla de chocolate de mesa (220 gr)
- 6 cucharadas de harina de maíz disueltas en 1 taza de agua fría

#### Procedimiento:

1. En una olla calienta el agua con la leche evaporada, la canela y el azúcar. Después agrega el chocolate de mesa y mezcla hasta que se desintegre.
2. Al hervor, baja el fuego y agrega la harina de maíz disuelta previamente en agua fría.
3. Sin dejar de mover, deja que hierva nuevamente y se espese.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: \*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*