



## ATOLE DE CREMA DE AVELLANA 6 Porciones

### Ingredientes:

- 6 tazas de leche (1 ½ litros)
- 1 rama de canela
- ½ taza de azúcar
- 1 frasco de crema de avellana (350g)
- ½ taza de fécula de maíz, disuelta en 1 taza de agua (250ml)
- Galletas o pan, para acompañar

### Método de Preparación:

1. Calienta la leche con la canela y el azúcar hasta que se disuelva, agrega la crema de avellana y mezcla perfectamente; cuando suelte el hervor agrega la fécula de maíz previamente disuelta y mueve constantemente para evitar que se formen grumos.
2. Continúa la cocción durante 3 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego.
3. Ofrece en jarros de barro y acompaña con pan o galletas.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Grado de Dificultad: \*

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