

# ATOLE DE FRESA

Deliciosa y sencilla receta ¡Tienes que probar!

## INGREDIENTES

**PORCIÓN:** 1.5 Litros

- 1 raja de canela
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 200 g. de fresas
- 1 lt. de leche vegetal
- 1/2 taza azúcar
- 2 tazas agua purificada

**NOTA: LA FRUTA DEBE DE ESTAR LAVADA Y DESINFECTADA**

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

200 gr de fresas en una cacerola y agregamos 1 y 1/2 tazas de agua purificada. Agregamos 1/2 taza de azúcar y una raja de canela. Encendemos el fuego y esperamos a que hierva. Cuando veamos que burbujea, dejamos 7 minutos más. Mezclamos un poco. Retiramos la cacerola del fuego. Le retiramos la raja de canela. Dejamos que enfríe y pasamos todo al vaso de la licuadora. Es muy importante que esperemos a que enfríe. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos la licuadora y apartamos.

en un recipiente 1/2 taza de agua y agregamos 3 cucharadas de fécula de maíz. Revolvemos muy bien hasta deshacer los grumos. Apartamos.

otra cacerola en el fuego y agregamos 1 litro de leche de su

preferencia y pasamos la raja de canela que habíamos retirado de las fresas. Agregamos el contenido de la licuadora. Mezclamos. Agregamos la fécula de maíz que ya tenemos disuelta y seguimos mezclando hasta que hierva. Cuando veamos que burbujea, le damos 3 minutos más.

Si ven que queda muy líquido, pueden agregar un poco más de Maizena disuelta en agua.

la lumbre y presentamos.

Ver video

## **@lululopez1052**

No saben que gusto me da saludarlos. fíjense que el atole así con la dedicación que lo prepara me hizo recordar mi niñez... y tiene razón se antoja ahora que hace frío... cómo ven con galletitas de avena .les agradezco mucho cuídense que Dios los bendiga

## **@locaporelpapel**

Además de las recetas se ven buenísimas, logran que ese calorcito de hogar atraviese la pantalla 

@pedrocalel9104

Muchas gracias que gracias a ustedes y sus recetas por fin podre ser un chef que es mi sueño saludos desde Guatemala

@marateresa1

me sorprenden, cada platillo es más rico que el anterior, el ingenio de ustedes no tiene límites, saludos, familia bonita, a propósito, la palabra "atole", viene del nahuatl, atl=agua (alimento aguado), ollin=movimiento, es una comida que para prepararse se debe de mover mucho, porque si no se quema, jijijijijijiji una palabra que en sí misma explica como se debe de preparar, me acordé al ver preparar este rico atole de fresa.