

¿A quién le gusta el Majarete? te enseñamos a prepararlo

Comparado con el flan de coco, el majarete es un delicioso dulce venezolano que además de la fruta es utilizado harina de maíz para su elaboración y radica desde la época de la colonia en la historia gastronómica del país.

Ingredientes para un sabroso Majarete

- 4 tazas de agua de coco
- 500 gr de harina de maíz
- 750 gr de papelón
- 1 ramita de canela
- 1/8 cucharadita de sal
- Un sobre canela en polvo para decorar

Elaboración:

1. Licuar la harina pan con 2 tazas de agua de coco y reservar.
2. En una olla se deben verter 2 tazas de agua de coco restante, sumándole el papelón, la canela y la sal.
3. Cocinar a con fuego bajo hasta que se disuelva por completo los trozos de panela y al final retirar la rama de canela.
4. Unir la mezcla de leche de coco y harina de maíz reservada con la ayuda de un batidor mezclar bien sin dejar grumos.
5. Cocinar de 8 minutos removiendo durante su cocción para evitar que se pegue al fondo de la olla hasta que hierva
6. Servir en moldes húmedos hasta estar a temperatura ambiente
7. Llevar a la nevera por 3 horas y antes de servir espolvorear con canela.

Manuel Arrechdera / CNP: 22.016