

SOBERANÍA ALIMENTARIA

SABORES PATRIOS

Mazamorra sin gluten



Municipio de
La Matanza

La Matanza,
 de La Provincia

Ingredientes:

» 1 Litro de leche

» 2 Litros de agua

» 1/2 Kg. de maíz blanco

» 200 g. de azúcar

» c/n esencia de vainilla

» c/n Canela

Asegúrate de que todos los ingredientes contengan el siguiente logo:



Elaboración

Dejar en remojo el maíz blanco durante 12 horas.

1. Hervir en agua el maíz blanco hasta ablandar. Colarlo y dejar enfriar.
2. Por otro lado, calentar la leche con el azúcar y la esencia de vainilla hasta hervir.
3. Una vez hervida la leche, agregar el maíz blanco.
4. Cocinar a fuego bajo hasta que se encuentre espeso.
5. Espolvorear con canela y azúcar en la superficie y servir.

¡EVITÁ LA CONTAMINACIÓN CRUZADA Y LIMPIÁ DE FORMA ADECUADA TU ESPACIO DE TRABAJO!