

  
**ATOLE DE FRESA**

-  PREPÁRALO CON LECHE DE FRESA SANTA CLARA
-  TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 MINUTOS
-  PORCIONES 4 TAZAS

## INGREDIENTES:

- 700 ml de leche saborizada de fresa Santa Clara
- 2 tazas de fresas, desinfectadas y sin rabito
- 1 taza de agua
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharadas soperas de fécula de maíz sabor fresa
- 1 ramita de canela
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de bicarbonato de sodio

## PROCEDIMIENTO:

- 01 Hervir las fresas con la mitad del agua, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la canela.
- 02 Disolver la fécula en el agua restante.
- 03 Hervir la leche Santa Clara, agregar la fécula disuelta y mezclar perfectamente.
- 04 Licuar las fresas hervidas e integrarlas a la mezcla anterior, sin retirar del fuego, moviendo constantemente hasta espesar.
- 05 Retirar del fuego y servir bien caliente.

ACOMPÁÑALO CON UNA CONCHA O UN CUERNITO,  
CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.