

MAZAMORRA DE CIDRA

**MAZAMORRA DE CIDRA**

MAZAMORRA DE CIDRA



Fundación Alpina

**#delahuertaatumesa**

# Vas a necesitar

- 2 kg de cidra
- 1/2 libra de panela
- Clavos y canela al gusto
- 4 litros de leche
- 1 caja de harina de fécula de maíz o 1/4 de arroz blanco



# Preparación

**1.**

Adecuar la cidra: se realiza limpieza y desinfección

**2.**

Cocinar en 1/4 de taza de agua la canela y los clavos.

**3.**

Cocinar la cidra previamente pelada y partida en cubos hasta que se ablande.

**4.**

Adicionar la leche y el agua de la cocción de los clavos y canela



# Preparación

**5.**

Adicionar la maicena o el arroz previamente disueltos en agua fría.



**6.**

Mezclar constantemente hasta que esté en su punto.



**7.**

Retirar del fuego



**8.**

¡Disfruta!

