



Atole de chocolate con arándanos y cardamomo



Fácil



20 minutos



4 porciones

Ingredientes

4 tazas	agua
1 cucharadita	cardamomo molido
200g	chocolate oaxaqueño
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
60g	harina de maíz
70g	azúcar



Preparación

Caliente la mitad del agua con el cardamomo, azúcar y chocolate; mueva con ayuda de un batidor globo hasta deshacer y fundir el chocolate.

Mientras tanto, licúe el resto del agua con la harina y los arándanos hasta deshacerlos completamente; integre a la mezcla de chocolate y cocine por 10 minutos a fuego medio.