



Champurrado



Tiempo de preparación + cocción: 35 minutos



Porciones: 12

Ingredientes

- 1½ tazas de agua
- 1 rama de canela
- 4 a 6 clavos enteros
- 1 vaina de anís estrellado
- 4¼ tazas de leche
- 2 barras de chocolate mexicano (la marca Abuelita está disponible en la mayoría de las tiendas de comestibles)
- ¾ taza de harina de maíz molida gruesa (la marca Maseca está disponible en la mayoría de las tiendas de comestibles)
- 1 pizca de piloncillo triturado o más al gusto. (Piloncillo es un cono de azúcar moreno disponible en la mayoría de las tiendas de comestibles mexicanas)



El Champurrado es una bebida de chocolate mexicano caliente y espesa.

Instrucciones

1. Hierva el agua, la rama de canela, el clavo y el anís estrellado en una cacerola; retire del fuego y deje reposar las especias unos 10 minutos. Filtrar.
2. Caliente la leche, el chocolate y la harina de maíz en otra cacerola a fuego medio, batiendo hasta que el chocolate se disuelva y el líquido se espese, por aproximadamente 10 minutos. Retire del fuego y agregue el piloncillo; deje reposar hasta que el azúcar se disuelva, por unos 5 minutos. Vierta agua de canela en la mezcla de chocolate y revuelva para mezclar.