

## TRIO DE ATOLES (Guayaba, Chocolate y Cajeta)

### Atole Natural:

- 3 litros de agua
- 2 ramas de canela
- 2 cucharitas de sal
- 500 gms de masa de maíz

### Sabores a elegir:

- 8 Guayabas cocidas, molidas y coladas
- 250 gms de Chocolate de metate
- 1 taza de Cajeta
- Piloncillo al gusto

### Preparación:

1. Para hacer el atole se pone en una olla 2 ½ litros de agua a hervir junto con la canela y la sal durante 10 minutos para que la canela suelte su sabor.
2. La masa se disuelve con el resto del agua ya sea en la licuadora o a mano y se agrega al agua de canela, moviendo siempre para que no se pegue. Se deja hervir suavemente durante 10 a 15 minutos.
3. Se le agrega el sabor al gusto, y se revuelve bien. Se prueba y en caso necesario se endulza con piloncillo.