

## **MAJARETE VENEZOLANO**

### **INGREDIENTES**

1 Coco rallado  
2 ½ Tazas de agua caliente  
¼ Papelón rallado  
2 Cdas de maicena  
½ Taza de harina de maíz  
1 Pizca de sal  
La cáscara de 1 naranja  
1 Ramita de canela  
Canela molida

### **PREPARACIÓN**

Pelamos el coco (quitamos la conchita marrón) y lo rallamos la parte blanca del coco (la pulpa) por la parte más fina del rallador.  
Ponemos a hervir el agua con la canela, la concha de naranja, el punto de sal y el papelón. Después de hervir, sacamos la canela y la concha de naranja y licuamos el coco rallado con el agua caliente.  
Colamos (si es posible en un colador de tela) para sacar toda la leche posible y dejamos reposar.  
Diluimos en esta leche las 2 cucharadas de maicena y la ½ taza de harina de maíz y llevamos nuevamente al fuego removiendo constantemente hasta que se vea el fondo de la cazuela al pasar la cuchara de palo o veamos que la mezcla se despegue fácilmente del fondo y bordes de la cazuela.  
Servimos en platos hondos y dejamos cuajar.  
Espolvoreamos con canela dulce molida para decorar.