

Grandma's Trembling Tembleque

Tembleque de la Abuelita

Ingredients / Ingredientes

2 cans (13.5 oz each) coconut milk

(such as Goya) / leche de coco

½ cup cornstarch / maicena

½ cup sugar / azúcar

¼ tsp salt / sal

Optional: 1 tsp vanilla extract /

extracto de vainilla (opcional)

Optional: 1 cinnamon stick / rama de

canela (opcional)

*Ground cinnamon for dusting / canela molida para espolvorear



15 min + 4 hrs chilling

6-8

STOVETOP / ESTUFA
 FRIDGE / NEVERA

Directions / Instrucciones

- 1 In a COLD saucepan, whisk cornstarch with one can of coconut milk until smooth. Add second can, sugar, and salt. *En una cacerola FRÍA, bate la maicena con una lata de leche de coco. Añade la segunda lata, azúcar y sal.*
- 2 Add cinnamon stick. Heat to medium, stir constantly until thick, about 8–10 min. *Añade canela. Fuego medio, revuelve constantemente, unos 8–10 min.*
- 3 Remove from heat. Discard cinnamon, stir in vanilla. Pour into molds (rinse with cold water first!). *Retira del fuego. Saca la canela, añade vainilla. Vierte en moldes (¡enjuágalos con agua fría!).*
- 4 Cool, cover, refrigerate at least 4 hours. Overnight is best. *Enfría, tapa y refrigera al menos 4 horas. Toda la noche es mejor.*
- 5 Run knife around edge, flip onto plate, dust with cinnamon. If it jiggles, it's real tembleque! *Pasa un cuchillo por el borde, volteá y espolvorea canela. ¡Si tiembla, es tembleque de verdad!*

FROM THE BOOK / DEL LIBRO

Rosana learned this recipe from her grandmother, and it has been passed down through generations of cats at El Morro.

Rosana aprendió esta receta de su abuela, y ha sido transmitida de generación en generación entre los gatos de El Morro.

SAFETY / SEGURIDAD

Adult helper needed! Mixture gets very hot. Kids measure, whisk the cold mix, pour into molds, and dust with cinnamon!

¡Se necesita un adulto! La mezcla se calienta mucho. Los niños miden, baten la mezcla fría, vierten en moldes y espolvorean canela.

