

Paletas de tamarindo con chilito

1 taza de pulpa de tamarindo
2 tazas de agua
3 cucharaditas de fruto del monje
Chile en polvo y/o chamoy al gusto



1. Mezclar 1 taza de pulpa de tamarindo con 2 tazas de agua.
2. Retirar las semillas de la pulpa, agregar el endulzante y mezclar bien.
3. Agregar el chile en polvo/chamoy a los moldes y después agregar el concentrado de tamarindo.
4. Congelar por lo menos 3 horas o hasta que estén listas.
5. Disfrutar!