

- PAN DE ELOTE -



INGREDIENTES

- 1 taza de elote amarillo
- ¼ taza de azúcar morena
- ¼ taza de crema
- ¼ taza de harina
- 1 chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- ¼ taza de mantequilla derretida
- 3 huevos
- Azúcar glass

PROCEDIMIENTO

1. Coloca en la licuadora todos los ingredientes.
2. Incorpora bien.
3. Vierte la mezcla en 4 moldes individuales previamente engrasados.
4. Hornea a 180 °C / 350 °F por 20 minutos.
5. Desmolda y espolvorea con azúcar glass.