

- Mini pan de elote -



INGREDIENTES

- 3 HUEVOS
- 250 G DE ELOTE O 3 ELOTES DESGRANADOS (1 TAZA APROX.)
- 250 ML DE LECHE CONDENSADA (3/4 DE TAZA)
- 375 G DE REQUESÓN
- 100 G DE MANTEQUILLA
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. AGREGA A LA LICUADORA LOS HUEVOS, LOS ELOTES, LA LECHE CONDENSADA, EL REQUESÓN, LA MANTEQUILLA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
2. LICÚA HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN INCORPORADO.
3. ENGRASA LOS MOLDES PARA LOS PANECITOS Y VACÍA LA MEZCLA.
4. HORNEAR POR 40 MINUTOS A TEMPERATURA DE 180 °C.
5. DESMOLDA Y ESPOLVOREA AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR.