

- PAN DE ELOTE -



INGREDIENTES

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

1 TAZA DE AZÚCAR

1 TAZA DE LECHE CONDENSADA

2 TAZAS DE GRANOS DE ELOTE NATURAL

1/2 TAZA DE HARINA

1 CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR

4 HUEVOS

PROCEDIMIENTO

1. LICUAR LOS GRANOS DE ELOTE HASTA FORMAR UNA PASTA.
2. BATIR LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR Y LA LECHE CONDENSADA HASTA QUE QUEDE UNA CONSISTENCIA SUAVE Y CREMOSA.
3. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LAS PIEZAS DE HUEVO HASTA UNIR TODOS LOS INGREDIENTES.
4. AGREGA LA PASTA DE ELOTE POCO A POCO HASTA INCORPORAR.
5. CERNIR LOS INGREDIENTES SECOS Y AGREGARLOS DE MANERA ENVOLVENTE A LA MEZCLA ANTERIOR.
6. VACIAR LA MEZCLA EN UN MOLDE ENGRASADO Y HORNEAR A 170 °C / 338 °F DURANTE 1 HORA APROXIMADAMENTE O HASTA QUE AL INTRODUCIR UN PALILLO, ÉSTE SALGA LIMPIO.