



PAN DE ELOTE CON SALSA DE ROMPOPE

Ingredientes:

- 125 g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 6 elotes desgranados y molidos
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

salsa:

- 2 tazas de crema para batir (500 ml)
- ½ taza de azúcar refinada
- 1 ½ taza de rompopo (250 ml)
- 4 cucharadas de fécula de maíz, disuelta en 1/3 taza de agua (80 ml)

Procedimiento:

1. Acrema la mantequilla con la sal y el azúcar, agrega los huevos y los granos de elote añade poco a poco la harina previamente cernida con el polvo para hornear, mezcla hasta integrar por completo.
2. Vierte un poco de la mezcla en moldes individuales o en un molde para panque, previamente engrasado y enharinado.
3. Hornea por 60 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y reserva.
4. Para la salsa, caliente la crema con el azúcar hasta que esta se disuelva añade el rompopo y la fécula previamente disuelta en el agua, mezcla perfectamente y deja cocinar hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y deja enfriar.
5. Ofrece los panecillos bañando con esta salsa.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6