



PANQUECITOS DE ELOTE CON SALSA DE CAJETA

Ingredientes:

Para los panquecitos:

- 125 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 750 gr de elote congelado (descongelados y molidos)
- 1 $\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

Para la salsa de cajeta:

- 1 taza de cajeta
- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir

HORNO PRECALENTADO 180°C

Procedimiento:

1. Acrema la mantequilla con la sal. Añade poco a poco el azúcar. Vierte uno a uno los huevos e integra. Agrega los elotes molidos y por último la harina con el polvo para hornear. Mezcla bien.
2. Vierte la mezcla en moldes para panquecitos con capacillos. Hornea por 40 minutos ~~o hasta~~ que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio.
3. Para la salsa, mezcla la cajeta con la crema y llévala al fuego. Permite que suelte el hervor y

reserva.

4. Sirve los panquecitos acompañados con la salsa de cajeta.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6