



TORTA DE ELOTE

Ingredientes:

Ingredientes

- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)
- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 4 elotes desgranados (500 g)
- 1 cucharada de polvo para hornear

Para la salsa de rompopo:

- 1 taza de crema para batir
- ½ taza de rompopo
- 3 cucharaditas de azúcar glass
- 1 cucharadita de fécula de maíz disuelta en 1 cucharada de agua fría
- Azúcar glass para decorar
- Frutos rojos para decorar

HORNO PRECALENTADO A 210°C

Procedimiento:

Licua la mantequilla con los huevos, la leche condensada, los elotes y el polvo para hornear.

Vierte a un molde de rosca previamente engrasado y enharinado, con papel encerado en el fondo.

Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Deja enfriar y desmolda.

Para la salsa de rompopo, coloca la crema en una cacerola junto con el rompopo y el azúcar glass. Lleva al fuego a que se caliente un poco. Añade la fécula de maíz disuelta en agua y permite que se espese. Deja enfriar a temperatura ambiente. Espolvorea con el azúcar glass y decora con frutos rojos. Acompaña con la salsa de rompopo.

Tip: Puedes utilizar elote congelado.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8