



PANQUÉ DE ELOTE CON QUESO

Ingredientes:

- 4 piezas de elote, desgranados
- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 paquete de queso crema (190 g)

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

1. Licúa los granos de elote con los huevos, la leche condensada, el polvo para hornear y el queso crema hasta integrar todos los ingredientes.
2. Vierte a un molde para panqué previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
3. Desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6