



## 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.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	35 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6