



## PANQUECITOS DE ELOTE

### Ingredientes:

½ taza de azúcar  
8 elotes desgranados  
1 taza de leche  
200 g de mantequilla  
1 lata de leche condensada  
5 huevos  
2 tazas de harina de trigo  
2 cucharadas de polvo para hornear  
Capacillos, cantidad necesaria  
Molde para mantecadas  
Azúcar glass, para acompañar  
Rompope, para acompañar

Horno Precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Licúa el azúcar con los granos de elote y la leche, reserva.
2. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la leche condensada e integra, añade los huevos, los granos de elote licuados y por último incorpora poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear.
3. Coloca los capacillos en el molde para mantecadas, llena  $\frac{3}{4}$  partes de cada uno con la mezcla y hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera éste salga limpio y doren ligeramente. Deja enfriar.
4. Desmolda, espolvorea con azúcar glass y ofrece con rompope.

---

**Porciones:**

7