



PAN DE ELOTE

Ingredientes:

- 3 latas de granos de elote de 380g c/u
- 1 lata de leche evaporada
- 200 g de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 1 $\frac{3}{4}$ de tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Azúcar glass, para espolvorear

Horno Precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa los Granos de elote con la leche evaporada y reserva.
2. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la leche condensada y continua batiendo hasta que se integren añade los huevos. Vierte el elote licuado y añade poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear e integra por completo.
3. Vierte sobre un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 70 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Apaga el horno y deja que se enfríe. Retira y desmolda corta en rectángulos y sirve decorando con un poco de azúcar glass.

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de Horneado:	45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4