

Pan de elote



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

200 g mantequilla

4 pzas. Huevo San Juan

240 ml. Leche condensada

350 g elote precocido

180 g harina de trigo

5 g polvo para hornear

10 ml. cucharadita de vainilla

½ cdita. de canela

Ralladura de media naranja

Preparación

- Cortar la mantequilla en cubos pequeños y batir hasta que acrete.
- Agregar los huevos uno por uno.
- Licuar brevemente el elote precocido con la leche condensada, sin importar que queden pequeños trozos algunos elotes enteros todavía.
- Cernir la harina y el polvo para hornear.
- Agregar a la mezcla de mantequilla el elote licuado, la harina y polvo de hornear cernidos, la vainilla, canela, ralladura de naranja y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter la mezcla en un molde de 22 cm. de diámetro, previamente engrasado y enharinado.
- Hornear a 180°C por 35 minutos aproximadamente.

Nota: El elote puede ser enlatado.