



PORCIONES

8 a 10

TIEMPO

60 min

DIFICULTAD

* * * * *

PASTEL DE ELOTE



INGREDIENTES

- 6 • elotes rebanados
- 1 • lata de leche condensada
- 1 • barra de mantequilla **Chipilo**®/ 90gr
- 5 • huevos
- 3 • cucharaditas de royal
- 1/2 • taza de harina

PREPARACIÓN

- 1 Con ayuda de la licuadora, mezcla los siguientes ingredientes; Los granos de elote, los huevos, el royal, la harina, la leche condensada y la mantequilla previamente atemperada.
- 2 En mantequilla y en harina tu molde preferido, y coloca la mezcla aquí y lleva al horno por aproximadamente 30 min a 180°C ó bien hasta que esté dorado a tu gusto.
- 3 Finalmente deja reposar para que enfríe y listo.



•DESDE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

