



PAN DE ELOTE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de trigo
- 8 elotes tiernos rebanados
- 90 g de margarina La Villita derretida
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 3 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata de leche condensada

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este será uno de sus postres favoritos o una buena opción para el desayuno.<o:p></o:p>

Licuamos la harina, los granos de elote, el azúcar, los huevos, la leche condensada, el polvo para hornear, la sal y la margarina derretida. <o:p></o:p>

Enseguida, enmantequillamos y enharinamos un molde para panque y llenamos $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. <o:p></o:p>

Horneamos a 180 °C durante 40 minutos o hasta que esté cocido. <o:p></o:p>

Así de sencillo, amigas. Acompañen con un café bien calientito.<o:p></o:p>

 LaVillitaMX  @LaVillita