



PAN DE MAÍZ CON QUESO Y JALAPEÑOS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de maíz
- 1 taza de harina de trigo
- 1/3 taza de azúcar granulada
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 2 huevos grandes batidos
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de queso rallado Monterrey Jack La Villita
- 1 lata de granos enteros de elote, escurridos
- 3 cucharadas de chiles jalapeños en trozos

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un pan salado esponjoso con el rico sabor del queso Monterey Jack La Villita.

Primero, precalentemos el horno a 180° C. Elegimos el molde y engrasamos con Margarina La Villita.

En un bowl mezclamos la harina de maíz, la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal. Batimos con la leche, los huevos y el aceite. Agregamos el queso, los elotes y los jalapeños y revolvemos con una palita.

Metemos al horno 35 minutos y después dejamos enfriar en el molde. Se sirve tibio.

Rico para esas tardes familiares, amigas.

 LaVillitaMX  @LaVillita