



## PANQUÉ DE CAFÉ DE OLLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

#### Para el café de olla

- 4 tazas de agua para el café de olla
- 1 taza de café soluble para el café de olla
- 1 raja de canela para el café de olla
- 1 cucharadita de anís para el café de olla
- 3 pimientas para el café de olla
- 2 clavos para el café de olla

#### Para la masa de panqué

- 1 barra de Margarina sin sal La Villita
- 3 huevos

- 1 taza de leche condensada
- 1 1/4 tazas de harina
- 1 1/4 tazas de elotes blanco en grano
- 1/4 de taza de queso doble crema La Villita
- 1 cucharada de polvo para hornear

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga enamora a toda la familia con este delicioso panqué de café de olla con granitos de elote, queda para chuparse los dedos.

Para el café de olla: en una ollita con agua caliente vertimos el café soluble, agregamos canela, anís, pimienta y clavo, movemos hasta mezclar por completo; bajamos el fuego y cocinamos por 8 minutos. Colamos y dejamos reposar por 10 minutos.

En una licuadora, mezclamos la Margarina sin sal La Villita, los huevos, la leche condensada, la harina, los granos de elote, el queso doble crema, el polvo para hornear y un cuarto de taza del café de olla; mezclamos hasta incorporar todos los ingredientes.

En un molde para panqué previamente engrasado y enharinado, vertemos la mezcla hasta la mitad del molde; horneamos por 25 minutos a 170 °C o hasta que el panqué esté bien inflado. Enfriamos y servimos. ¡Delicioso!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita