



PANQUÉ DE ELOTE

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 500 gramos de elote blanco desgranado
- 1 1/2 tazas de leche descremada
- 1 cda de polvo para hornear
- 90 g de Margarina sin sal La Villita
- 4 yemas de huevo
- 4 claras de huevo
- 1/2 taza de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Un postre para terminar una espectacular comida es lo que la familia necesita.

Primero vamos a licuar los granos de elote, la leche, el polvo para hornear, la Margarina sin sal La Villita y las yemas de huevo. Dejamos reposar.

En un tazón batiremos las claras con el azúcar a punto de turrón o tipo merengue. Mezclamos ambos resultados en un molde para pastel. No te olvides de engrasar el molde para que no se pegue.

¡Listo! ¡Es momento de hornear! Durante 45 minutos a una temperatura de 180° C.

Un tip para saber que ya está listo nuestro panqué es utilizar un palillo y sin abrir mucho el horno introducimos el palillo hasta la mitad y retiramos, si el palillo sale "seco" o sin residuos de panque entonces está listo, sino, dejamos 5 o 10 minutos más, dependiendo la consistencia.

¡Servimos! A mí me fascina que esté calientito pero hay algunas que prefieren esperar a que enfríe un poco y servirlo con helado ¡yum!