elGourmet

Pan de Elote

Ingredientes

Leche Condensada: 1 Lata
Elotes frescos desgranados: 3 Unidades
Mantequilla: 160 Gramos
Huevos: 3 Unidades
Extracto de vainilla de Papantla: 10 Gramos
Polvo de hornear: 10 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar todos los ingredientes en un tazón y mezclar ligeramente con una miserable.
- Vaciar en un molde con papel cocción de fondo y hornear a 170° C durante 35 minutos aproximadamente dependiendo de la profundidad del molde

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-elote