

# Panqué de Elote por Paulina Abascal



## Ingredientes

**Huevos:** 2 Unidades

**Extracto de vainilla:** 5 cc

**Granos de elote natural:** 175 grs

**Leche Condensada:** 185 grs

**Aceite:** 90 cc

**Granos de elote amarillo:** 150 grs

**Harina:** 60 grs

**Polvo para hornear:** 5 grs

## Decoración

**Azúcar Glas:** c/n

**Crema Batida:** c/n

**Hojas de elote:** 1 Unidad

**Canela En Polvo:** 5 grs

**Granos de elote amarillo:** 50 grs

**Palomitas de maíz:** c/n

## Preparación de la Receta

- Licuar todos los ingredientes.
- Vaciar sobre con papel encerado.
- Hornear a 180 °C por 40 minutos aproximadamente.

## Decoración

- Decorar con hojas de **elote**, palomitas de maíz, *crema* batida, canela en polvo y azúcar glass.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panque-de-elote-por-paulina-abascal>