Pastel de Elote con atole de guanábana y calabaza en tacha

Ingredientes

Si fuera necesario

Calabaza en trozos: 1 k
Leche: 1/4 Taza

Atole de Guanábana

Agua: 1 Taza
Guanábana en pulpa: 350 g
Piloncillo rallado: 50 g
Masa: 100g
Flores de buganvilia: 6 Unidades
Agua: 1 L
Canela: 1 raja

Calabaza en tacha

Canela: 1 Ramita
Piloncillo en trozos: 250 g

Pastel de Elote

Elote desgranado: 3 Tazas
Huevos separados: 3 Unidades
Royal: 1/2 cditas.
Harina: 2 cdas.
Azucar: 1/2 Taza
Mantequilla derretida: 90 g

Preparación de la Receta

Para la calabaza

- Hornear la **calabaza** cortada en trozos con *piloncillo* rayado y canela por 3 horas a 180°C.

Para el pastel

- Integrar los granos de **elote** con el azúcar.
- Licuar el *elote* con la *mantequilla*.
- *Blanquear* las yemas a punto de listón e incorporar a la mezcla.
- Cernir e incorporar el *harina* y el polvo para hornear
- Envolver la mezcla con las claras a punto de turrón.
- Verter en el molde con papel siliconado.
- Hornear por 180° C por 45 min.

Para el atole

- *Hervir* el agua con canela, *piloncillo* rayado, flores de buganvilia.
- Disolver la masa en agua e incorporar al agua hirviendo.
- Mover constantemente a fuego lento hasta tener cocida la masa

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-elote-con-atole-de-guanabana-y-calabaza-en-tacha