

Volcán de Elote y Rompope

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Huevos: 3 Unidades

Leche Condensada: 290 g

Queso Crema: 170 g

Granos De Elote Crudos: 380 g

Mantequilla: 80 g

Crema De Rompope

Azucar: 30 g

Crema para batir: 200 MI

Rompope: 100 MI

Mezcla de semillas

Ajonjolí: 2 cuchara

Amaranto: 2 cuchara

Nueces molidas: 2 Cucharada

Almendra Fileteada: 2 Cucharada

Crema de rompope:

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Precalentar horno a 170°C
- En un recipiente colocar todos los ingredientes, procesar o licuar.
- Colocar en molde deseado y espolvorear con la mezcla de semillas, hornear por 40 min o hasta que esté dorado.

Para la Mezcla de semillas

- Combinar en un tazón todos los ingredientes.

Para la Crema de rompopo

- Batir la *crema* con el azúcar a punto de picos suaves agregar el rompopo sin dejar de batir, a velocidad baja, acabando del rompopo subir la velocidad a obtener picos firmes.
- Decorar con *crema* de rompopo, hojas de **elote** y palomitas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/volcan-de-elote-y-rompopo>