Pan de elote

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	12	Postres	Fácil

.

Ingredientes

200 g mantequilla

4 pzas. Huevo San Juan

240 ml. Leche condensada

350 g elote precocido

180 g harina de trigo

5 g polvo para hornear

10 ml. cucharadita de vainilla

½ cdita. de canela

Ralladura de media naranja

Preparación

- Cortar la mantequilla en cubos pequeños y batir hasta que acreme.

- Agregar los huevos uno por uno.

- Licuar brevemente el elote precocido con la leche condensada, sin importar que queden pequeños trozos algunos elotes enteros todavía.

- Cernir la harina y el polvo para hornear.

- Agregar a la mezcla de mantequilla el elote licuado, la harina y polvo de hornear cernidos, la vainilla, canela, ralladura de naranja y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.

- Verter la mezcla en un molde de 22 cm. de diámetro, previamente engrasado y enharinado.

- Hornear a 180°C por 35 minutos aproximadamente.

Nota: El elote puede ser enlatado.