

Pan de elote



TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

1 panqué (9x5")



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 105 g Granos de Elote Amarillo
- ☐ 187 g Harina de Trigo
- ☐ 50 g Queso Crema
- ☐ 7 g Polvo para Hornear
- ☐ 300 ml Leche Condensada
- ☐ 3 Huevos
- ☐ 150 ml Aceite Vegetal
- ☐ 1 ENCO Tapa Esencia de vainilla ENCO
- ☐ 105 g Granos de Elote Amarillo
- ☐ Salsa de Caramelo Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. En una licuadora, agrega elote amarillo, harina, queso crema, polvo para hornear, leche condensada, huevos, aceite y la Esencia de Vainilla ENCO hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En el bowl agrega los granos de elote y mezcla con una espátula con movimientos envolventes hasta incorporar.
3. Prepara tu molde con Desmoldante ENCO y vierte la mezcla en un molde rectangular.
4. Hornea a 160°C durante 1 hora, o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
5. Retira del horno y deja enfriar. Sirve acompañado de salsa de caramelo Caveeni.