

PASTEL DE ELOTE

Ingredientes:

- 3 tazas de elote desgranado crudo (400 gms)
- 2 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 barra de mantequilla (90 gms)
- 100 gms de queso crema
- $\frac{3}{4}$ de taza de harina (90 gms)
- 1 Cucharada de Polvo de Hornear

Preparación:

1. Se muelen todos los ingredientes en la licuadora, por partes. Se vacía la mezcla molida a un molde de pastel (26 cms) engrasado y enharinado.
2. Se hornea a 350°F o 175°C durante 50 minutos hasta que el pastel se sienta sólido al tacto y dorado de color.
3. Se deja enfriar antes de partir.