



## PASTEL DE ELOTE.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **50 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 5 Piezas de huevo Bachoco®
- 250 Gramos de granos de elote
- 120 Mililitros de leche
- 100 Gramos de mantequilla derretida
- 5 Gramos de polvo para hornear
- 80 Gramos de harina de trigo
- 150 Gramos de azúcar
- 10 Gramos de azúcar glass
- Dulce de leche al gusto



1. Muele el elote, el huevo, la leche, la mantequilla, la harina, el polvo para hornear y el azúcar por 5 minutos.
2. Vacía el licuado anterior en un molde para hornear previamente engrasado.
3. Hornea a 170°C en baño maría por 45 minutos. Sirve con dulce de leche y azúcar glass.



**¡A disfrutar!**



**Bachoco**