

PANQUECITOS DE ELOTE

Rinde: 12 porciones

INGREDIENTES:

- 5 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de media crema
- 4 elotes tiernos, desgranados
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ¼ taza de nuez molida
- 125 g de mantequilla, derretida

PREPARACIÓN:

- Pon en una licuadora los huevos, la leche condensada, la media crema y los elotes, hasta que se forme una pasta.
- Agrega la nuez, la harina, el polvo de hornear y la mantequilla derretida y licúa por 1 minuto.
- Engrasa y enharina uniformemente tus moldes para panqués.
- Hornea por 20 minutos a 200 °C.