



# Pastel de elote

## *Ingredientes*

- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 180 g. de queso crema
- 7 elotes desgranados
- ½ taza de harina MASECA Blanca
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cdta. de canela en polvo
- ½ taza de azúcar glas para decorar

## ***Modo de preparación***

- 1.** Calienta el horno a 180° C.
- 2.** Bate en un tazón los siguientes ingredientes: huevo, leche condensada, queso crema y elote hasta que quede una mezcla uniforme.
- 3.** Agrega la harina MASECA Blanca, el polvo de hornear y la canela. Mezcla hasta integrar.
- 4.** Vacía la mezcla en un molde para pastel de 28 cm. de diámetro aproximadamente, previamente engrasado y enharinado.
- 5.** Hornea por 1 hora o hasta que insertes un palillo y salga limpio.
- 6.** Deja enfriar y desmolda.
- 7.** Decora cuando esté frío con un poco de azúcar glass.

*Tip: Se puede acompañar con helado, cajeta, leche condensada, mermelada o fruta fresca de temporada.*