



# Pastel de elote

## *Ingredientes*

- ½ taza de harina de maíz MASECA®
- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 180 gramos (6.4 onzas) de queso crema
- 7 elotes desgranados
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ taza de azúcar glas para decorar

## *Modo de preparación*

1. Calienta el horno a 180° C (360° F).
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 de maíz MASECA®, el polvo de hornear y la canela. Mezcla hasta que todos los ingredientes se hayan integrado.
4. Vacía la mezcla en un molde para pastel de 28 cm (11 in) de diámetro, 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. Acompáñelo con helado, cajeta, leche condensada, mermelada o fruta fresca de temporada.