



Pan Dulce Salvadoreño

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz MASECA ®
- ½ taza de mantequilla suavizada
- ½ taza de queso parmesano rallado
- ½ taza de crema ácida
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de pimienta gorda molida

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 180°C (350°F).
2. En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.
3. Añada los huevos uno por uno, batiendo bien después de agregar cada uno de los huevos.
4. Incorpore la harina de maíz MASECA®, el polvo para hornear y la pimienta dulce, batiendo todo hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
5. Agregue el queso y la crema, mezclando hasta obtener una masa homogénea.
6. Vierta la masa en un molde para hornear previamente engrasado.
7. Hornee durante 40 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.
8. Deje enfriar completamente antes de desmoldar y servir.

12 porciones