



PANQUECITOS DE ELOTE CON SALSA DE CAJETA 15 Porciones

Ingredientes:

Para los panquecitos:

- 125 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 750 gr de elote congelado (descongelados y molidos)
- 1 $\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear

Para la salsa de cajeta:

- 1 taza de cajeta
- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir

Método de Preparación:

Horno Precalentado a 180°C

1. Acrema la mantequilla con la sal. Añade poco a poco el azúcar. Vierte uno a uno los huevos e integra. Agrega los elotes molidos y por último la harina con el polvo para hornear. Mezcla bien.
2. Vierte la mezcla en moldes para panquecitos con capacillos. Hornea por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio.
3. Para la salsa, mezcla la cajeta con la crema y llévala al fuego. Permite que suelte el hervor y reserva.
4. Sirve los panquecitos acompañados con la salsa de cajeta.

Tiempo de preparación: 10 min.

Tiempo de horneado: 40 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Estos ricos panquecitos de elote acompañados con una deliciosa salsa de cajeta son una excelente opción para los pequeños de la casa, la combinación dulce de ambos ingredientes crean un sabor espectacular.