



Pan de elote

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 50 minutos

Tiempo total: 1 hora 20 minutos

Porciones: Refractario rectangular grande.

Es impresionante la cantidad de elote que lleva esta receta, obviamente pueden hacer la mitad sin problema.

Lo que me encanta de esta receta es que viene de la suegra de mi famosa tía Yola Domene, a la que le decían «Doña Vy». Ella no medía nada y no tenía porciones para ninguna de sus recetas. Me cuenta mi mamá que muy seguramente esta receta es así porque era lo que en su momento tenía a la mano y que si hubiera tenido 15 elotes o 9 elotes, como sea la hubiera hecho.

Que bueno que a mí me llegó ya después de muchas veces hecha y probada... es deliciosa porque es un pan muy fino, endulzado con azúcar, sin leche condensada que es como se endulzan casi siempre los panes de elote.

Es un sabor muy marcado a elote, el azúcar se nota apenas en su justa proporción (si quieren pueden ponerle más al gusto, solo prueben la mezcla) y aunque no es salado y se suele comer de postre o merienda, tiene un sabor casi neutro que no empalaga.

Ojalá se animen a hacerlo, no se van a arrepentir.

Esta receta es para hacer un refractario rectangular grande, la mitad y poner en refractario mediano.

Ingredientes:

- 12 Elotes (12 tazas) de blancos desgranados (crudos).
- 250 gr. Crema ácida «Norteña».
- 2 Barras de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 1 Taza de azúcar.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 4 Huevos.

Procedimiento:

Limpiar los elotes y desgranarlos.

Engrasar con manteca vegetal y enharinar el refractario.

Todos los ingredientes se licúan muy bien (entre más licuado más tersa queda la mezcla) y se vacían en el molde refractario.

Se mete a hornear a 180°C por espacio de 45 minutos a 1 hora.

Se hace la prueba del palillo para checar que ya esté cocido, queda húmedo, no dejar que se reseque. Si en ese tiempo no ha dorado, es mejor apagar el horno y prender el dorador (grill) para que tome color de



Pan de elote

arriba y que no se vaya a secar de más.

¡BUEN PROVECHO!

