



Quequitos de elote

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 20 quequitos medianos

Elva, una de mis amigas virtuales que hace el favor de seguir mi cuenta de Instagram, me compartió su búsqueda para hacer el pan de elote perfecto, cansada de tantas y tantas recetas que no le cuadraban el ojo. Fuí testigo a través de sus mensajes del cuidado que puso en su investigación y de cómo fué sacando lo mejor de cada receta y video que consultó.

Anotó sus conclusiones con toda lógica, hizo cambios y adecuaciones y me compartió su receta.

Sin siquiera probarla me animé a hacerla en vivo, subiendo el procedimiento a mis historias de Instagram.

No es posible que falle una receta cuando alguien puso tanta ciencia y cuidado al momento de formularla.

Efectivamente resultó una sorpresa deliciosa, estos quequitos son un pan dulce con sabor a desayuno de domingo, a merienda con la familia y los amigos. Son unos quequitos que «apapachan» y se disfrutan mucho.

Si no se van a consumir todos, se pueden mantener en refrigeración o bien en el congelador. Se descongelan a temperatura ambiente y luego se pueden poner en el micro o tostar partidos a la mitad en un comal.

Ingredientes:

- 6 Elotes blancos desgranados crudos, es el equivalente a 6 tazas.
- 1 Lata de leche condensada.
- 2 Cucharadas de azúcar morena.
- 1 y ½ Barra de mantequilla sin sal.
- 1 Cucharada de vainilla.
- 1 Pizca de bicarbonato.
- 1 Pizca de sal.
- 2 Cucharadas de harina de hot cakes.
- 1 cucharadita de canela.

Procedimiento:

Se licúan todos los ingredientes y se vacía la mezcla en moldes para quequitos.

Se lleva al horno a 180°C por 20 a 30 minutos o hasta que doren por encima y al hacer la prueba del palillo éste salga limpio.



Quequitos de elote

¡BUEN PROVECHO!

