

Clásico pan de elote y tres leches

Porciones: 4

Ingredientes:

2 tazas	Granos de elote, blanqueados
½ lata	Leche condensada
4 pzas	Huevo
½ tza	Aceite vegetal
1 cdita	Polvo para hornear
1 cda	Vainilla

1 cda	Mantequilla
2 cdas	Harina

Tres leches de coco

½ lata	Crema de coco
1 lata	Media crema
½ lata	Leche evaporada
½ lata	Leche condensada

Procedimiento

1. **Para el pan de elote**, licuar los ingredientes líquidos. Enseguida añadir, harina, elote y polvo para hornear, licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Engrasar el molde con mantequilla y cubrir con harina, retirar el exceso. Llenar con la mezcla del pastel hasta $\frac{3}{4}$ partes.
3. Hornear a 160° C durante 25 minutos. Enfriar y desmoldar.
1. **Para la salsa tres leches**, mezclar todos los ingredientes e incorporar con batidor de globo.
2. Una vez que el pastel esté frío, hacer incisiones con un palillo y verter la salsa tres leches poco a poco hasta que deje de absorber.
3. **Para el montaje**, servir una porción del pastel y decorar con coco rallado y palomitas de microondas.