



Pastel de elote con arándano



Media



60 minutos



8 porciones

Ingredientes

1 taza	harina
1 cucharadita	polvos de hornear
2 tazas	granos de elote
1½ tazas	granos de elote dorado
1 lata	leche condensada
4	huevos
½ taza	azúcar
¾ taza	aceite de maíz
2 cucharadas	extracto de vainilla
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos, mezclados con 1 cucharada de harina
½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos, picados
	El jugo de 1 naranja
	Azúcar glass



Preparación

Cierna la harina y los polvos de hornear.

Licúe los granos de elote, leche condensada, huevos, azúcar, aceite de maíz y el extracto de vainilla. Vacíe la mezcla en un tazón y revuelva con la harina; añada los arándanos. Vierta la mezcla en un molde cuadrado de 20cm, engrasado con mantequilla y enharinado. Hornee a 180°C durante 45 minutos o hasta que esté cocido y ligeramente dorado.

Mezcle el azúcar glass con el jugo de naranja y barnice el pastel. Decore con arándanos picados.

Es una rica y nutritiva opción para el lunch de niños y grandes.