

Recomendaciones

- Puedes elegir la variedad de elotes que encuentres en tu localidad, la única condición es que estén frescos y tiernos.
- Si no cuentas con moldes de silicona con forma floral puedes utilizar cualquier otro molde ya sea redondo, rectangular o hasta de rosca.



Elaboró: Concepción Guzmán. Diseño: Daniel Wilson.
Revisó: Ivon Castañeda. Validó: Moisés Macías.

**¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!
ESPECIALMENTE AL QUE MENOS SABE,
MENOS TIENE Y MENOS PUEDE.**

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:

9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco

Facebook: Profecooficial

YouTube: ProfecoTv

Instagram:

revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

Platillo Sabio
PROFECO



**Pastel
de elote**

Pastel de elote

Maíz, ingrediente indispensable en la cocina mexicana que hemos aprendido a preparar de formas variadas, pero todas deliciosas.

En esta ocasión presentamos el Platillo Sabio Profeco del Pastel de Elote, una receta sencilla, económica y nutritiva que dejará a todos con un grato sabor de boca.

Ingredientes

- 1 taza + 2 cucharadas de granos de elote muy frescos y tiernos.
- ½ taza de leche condensada.
- 2 piezas de huevo + 1 yema.
- ¼ cucharadita de polvo para hornear.
- ½ taza de mantequilla fundida.
- Aceite en aerosol para cocinar.



Utensilios

- Tabla de picar.
- Cuchillo.
- Taza medidora.
- 1 cuchara sopera.
- 1 cuchara cafetera.
- 1 cacerola pequeña.
- Licuadora.
- Molde de silicón con formas florales.
- Horno.

Procedimiento

- Precalienta el horno a 160° C.
- Funde la mantequilla en la cacerola o en el microondas.
- Coloca y muele todos los ingredientes por 15 segundos en la licuadora, excepto el aceite en aerosol.
- Engrasa con el aceite los moldes de silicón con formas florales o los que elijas.
- Vierte la mezcla en cada molde a 5/6 partes de su capacidad.
- Hornea por 25 minutos o hasta que se forme una superficie dorada en los pasteles de elote.
- Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente durante 90 minutos.
- Desmolda y reserva dentro del refrigerador hasta que los vayas a servir.

