



Pan de elote con duraznos

Categoría: Postre, Huevo y lácteos, Vegetales, Frutas

¡Un postre perfecto para cualquier sobremesa!



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 piezas de Huevo
- 80 mls de Leche
- 3 cdas de Aceite vegetal
- 2 cdas de Vainilla líquida
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 200 g de Harina para Hot Cakes Pronto®
- 2 tazas de Azúcar
- 2 cdtas de Canela en polvo
- 1 taza de Duraznos en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 4 cdas de Crema chantilly



Preparación

1. Licuar el huevo, la leche, el aceite vegetal, una cucharada de vainilla y el elote hasta formar una mezcla homogénea.
2. Mezclar la harina con el azúcar y la canela en polvo. Vaciarse el licuado sobre la harina, mezclar y agregar los duraznos.
3. Vaciar sobre un molde engrasado y hornear por 35 minutos a 180°C
4. Mezclar chantilly con el resto de la vainilla, enfriar.
5. Cortar rebanadas, decorar con la crema chantilly y la canela molida.