

RECIPES

# Pan de elote con Nutella®

Fácil



## Ingredientes

### Ingredientes:(Rinde: 1 porción)

1 pan de elote

18 gr de Nutella®

1/2 taza de frambuesas

### Ingredientes Pan de Elote:

250 gr de elote fresco

250 gr de elote enlatado

120 gr de leche

1 lata de leche evaporada

1/2 taza de azúcar

4 huevos

120 gr de mantequilla derretida

1/2 cucharada de sal

4 cucharadas soperas de harina

2 cucharadas de polvo para hornear

1 cucharadita de esencia de vainilla

1/2 taza de yogurt griego.



**To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!**

## Modo de elaboración Pan de Elote:

**1**

Licuar el elote fresco y el elote congelado con leche.

**2**

Agregar los demás ingredientes y licuar, hasta el final agregar la mantequilla derretida.

**3**

Hornear 40 minutos. Dejar enfriar y rebanar. Las rebanas se pueden asar en una plancha.

**4**

Se unta la Nutella® sobre el pan de elote.

**5**

Opcionalmente se agrega yogurt como guarnición en el plato.