



BANCO DE
ALIMENTOS
BOGOTÁ®
—DESDE 2001—

PAN DE MAZORCA



RACIONES

1 porcion

INGREDIENTES

- 4 mazorcas desgranadas
- 1 cucharada sopera vainilla
- 4 huevos
- 1 barrita mantequilla
- 1 lata leche condensada
- 1 queso
- 1 taza azúcar
- 1 taza de mezcla para pancakes
- 1 cucharada royal
- 1/2 taza leche para ayudar a licuar (las mazorcas)

PREPARACIÓN

1. Licuar primero las mazorcas con los huevos, la cucharada de vainilla, después agregar la mezcla para pancakes, la lechera y todos los demás ingredientes hasta quedar todo bien licuado.
2. Después de eso engrasar el molde con mantequilla y vaciar la mezcla.
3. Hornear por 200°C por 40 min o hasta que salga el palillo seco.
4. Dejar enfriar y listo.

#JUNTOS CONTRA EL HAMBRE®