

PASTEL DE ELOTE



DIFICULTAD: ●●● Alta

REQUIERE AYUDA: Sí

PORCIONES:

INGREDIENTES

PARA EL PASTEL:

- 8 elotes tiernos desgranados
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de mantequilla
- $\frac{3}{4}$ taza de queso crema
- 2 tazas de leche condensada
- 1 cda de polvo de hornear
- 2 tazas de huevo

PARA LA MANZANA DESHIDRATADA:

- 2 manzanas verdes
- 1 taza de agua
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar estándar
- $\frac{1}{4}$ taza de jugo de limón
- 1 pizca de sal



PARA EL STREUSEL DE ALMENDRA (14 porciones):

- $\frac{3}{4}$ taza de harina
- 2 cdas de azúcar
- $\frac{1}{4}$ taza de almendra en polvo
- $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla
- 1 cucharada de almendra fileteada

PARA EL HELADO DE VAINILLA:

- 3 vainas de vainilla
- 3 tazas de leche entera
- $\frac{3}{4}$ taza de crema para batir
- $\frac{1}{2}$ taza de leche en polvo
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar refinada

PARA LA DECORACIÓN:

- Una flor comestible

COMPLEMENTO:

- 2 cdas de glicerina
- $\frac{1}{2}$ taza de queso crema
- $\frac{3}{4}$ taza de leche entera
- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir



PROCEDIMIENTO

163

PARA EL PASTEL:

Utilizar un molde cuadrado de 28x28cm, previamente engrasado.

- 1 En una licuadora, agregar todos los ingredientes hasta que todo esté perfectamente licuado.
- 2 Vaciarlo en el molde y hornear a 180°C por 50 minutos.

PARA LA MANZANA DESHIDRATADA:

- 1 Quitar el corazón de las manzanas y cortarlas en láminas muy delgadas.
- 2 Mezclar los líquidos con el azúcar y posteriormente agregar las manzanas. Dejar reposar por 5 minutos.
- 3 Escurrir las manzanas y extenderlas en una charola. Hornear a 60°C por 4 horas.

PARA EL STREUSEL:

- 1 Cortar la mantequilla en cubos y refrigerarla.
- 2 Integrar a la mantequilla todos los ingredientes secos con una batidora hasta que quede una pasta arenosa.
- 3 Refrigerar 20 minutos y extender en una charola.
- 4 Hornear a 185°C por 10 minutos.

Para montar

- 1 En un plato extendido, colocar el streusel en forma de camino.
- 2 En un extremo colocar el pastel de elote.
- 3 Sobre el streusel agregar una bolita de helado.
- 4 Decorar con la flor.

PARA EL HELADO DE VAINILLA:

- 1 En una olla, colocar la leche, crema, leche en polvo, azúcar y las vainas de vainilla, dejar que llegue a 85°C de temperatura.
- 2 Dejar enfriar.
- 3 Licuar todos los ingredientes del complemento junto con la mezcla del paso 1.
- 4 Vaciar en un recipiente y congelar a -22°C.

