INGREDIENTES

- 2 1/2 Tazas Elote blanco tierno
- 1/2 Cucharadita Bicarbonato de sodio
- 1 Taza Azúcar
- 1/3 Taza Mantequilla derretida
- 1 Pieza Huevo
- 1/4 Taza Leche Evaporada
- Aceite Mazola

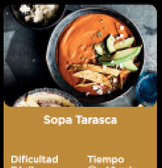
PREPARACIÓN

1. Licúa los granos de elote con el bicarbonato, el azúcar, la mantequilla, el huevo y la Leche Evaporada.
2. En una sartén calienta un poco de aceite Mazola y agrega una cucharada de la mezcla anterior; dora por ambos lados y con la ayuda de una pala, dale forma de triángulo. Retira del fuego y reserva.
3. Repite el paso anterior hasta que se termine la mezcla y listo, ya están tus tlaxcales.

TIP:
Puedes comerlos con leche condensada o una compota de fresa para darles un rico toque.

Te puede interesar

Romeritos Navideños
Dificultad Difícil Tiempo 40 min


Sopa Tarasca
Dificultad Fácil Tiempo 40 min

Costillas de cerdo con Pipián
Dificultad Difícil Tiempo 40 min

Enchiladas Mineras
Dificultad Fácil Tiempo 30 min

Tortas ahogadas estilo Jalisco
Dificultad - Tiempo -

DERECHOS RESERVADOS MAZOLA © 2021