



Pan de Maíz

Un pan con textura de pudín. Esta receta combina el sabor de los granos tiernos y crema de maíz con el queso rayado. Delicioso para prepararle a la familia los fines de semana.



60 Tiempo



4 Porciones

Ingredientes

- 1 cajita (380gr) de **Maíz en Crema Del Monte® (Sweet Corn Cream Style Del Monte®)**
- 1 cajita (380gr) de **Maíz en Grano Del Monte® (Whole Kernel Corn Del Monte®)**, bien escurrido
- 2 paquetes de mezcla de pan de maíz
- 2 huevos
- 1 cucharada de mantequilla, sin derretir
- 1 taza de queso amarillo rayado

Preparación

- Precaliente el horno a 400°F. Cubra un molde de metal de aproximadamente 9" con la mantequilla.
- En un recipiente, mezcle todos los ingredientes y bata hasta obtener una masa ligeramente grumosa. Vierta la masa en el molde y empareje sin golpear el molde.
- Horneé de 40 a 45 minutos o hasta que dore.
- Deje refrescar unos 10 minutos antes de servir.