



Quequitos de Elote y Verduras

Ingredientes

- 1 taza de harina de maíz Maseca® Antojitos
- 2 tazas de granos de elote frescos o congelados
- ½ taza de calabacita (zucchini) finamente picada
- ½ taza de zanahoria finamente picada
- ¼ de taza de pimienta morrón rojo finamente picado
- ¾ de taza de queso Oaxaca o mozzarella rallado
- 1½ tazas de leche
- 2 huevos
- ¼ de taza de mantequilla derretida
- ¼ de taza de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado

Modo de preparación

1. Precaliente el horno a 375 °F (190 °C). Engrase un molde para mini muffins o coloque capacillos de papel.
2. Coloque los granos de maíz y la leche en una licuadora. Licúe hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Vierta la mezcla en un recipiente grande. Agregue los huevos, la mantequilla derretida, el aceite, la sal, el azúcar y el polvo para hornear. Mezcle hasta integrar todos los ingredientes.
4. Incorpore la harina de maíz Maseca® Antojitos y mezcle hasta obtener una masa uniforme. Deje reposar la mezcla durante 5 minutos para permitir que la masa se hidrate.
5. Agregue la calabacita, la zanahoria, el pimienta morrón, el queso y el cilantro. Mezcle suavemente hasta distribuirlos de manera uniforme.

6. Llene cada cavidad del molde para muffins aproximadamente hasta tres cuartas partes de su capacidad.
7. Hornee de 22 a 25 minutos o hasta que los muffins estén ligeramente dorados y al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
8. Deje enfriar unos minutos antes de retirarlos del molde.
9. Sirva tibios acompañados de crema, salsa verde o queso adicional al gusto.

32 minicupcakes