

¡el dulce color...
...del sabor!

Vainillas 

Colorantes 

Saborizantes 

Fragancias 

Jarabes 

Gourmet 

Certificados:



Quality
Endorsed
Company

ISO 9001:2000
Lic. QEC20758
Standards Australia



Oriente 170 No.36
Col. Moctezuma 2a. Secc.
C.P. 15530
México, D.F.

(55) 5571 67 26
01800 7194 406

www.castells.com.mx

Tarta de Elote

Ingredientes:

- 1 lata leche condensada
- 4 huevos
- 4 elotes desgranados
- 1 barra de mantequilla (90g)
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 2 cucharadas de harina (para molde)
- Azúcar glass al gusto, para decorar
- 1 cucharada de Vainilla Castells

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°C
2. Licuar la leche condensada con el resto de los ingredientes
3. Vaciar la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado
4. Hornear durante 50 minutos
5. Esperar a que enfríe, desmoldar
6. Cortar en cuadros y servir espolvoreando el azúcar.



zam'07