



## Dulces tortas de chόcolo

### Ingredientes:

6 mazorcas de maíz tierno  
1 tallo de cebolla de rama  
1 huevo  
1 cucharadita de cominos en granos  
1 pizca de sal  
Aceite

### Preparación:

#### Paso 1. Desgrana

Desgrana las mazorcas y muele en tu **Molino para Granos Corona®** junto con el tallo de cebolla y los cominos.

#### Paso 2. Agrega

Agrega el huevo a la masa y mezcla todo con 1 pizca de sal.

#### Paso 3. Pon a freír

Pon a calentar suficiente aceite en tu **Sartén Élite 28cm Universal®**, saca cucharadas de la masa e incorpora en el aceite.

#### Paso 4. Sirve

Cuando las torticas estén doradas, sácalas y disfrútalas en compañía.