

Pan de maíz a la sartén



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

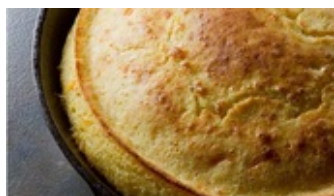
Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-maiz-a-la-sarten>

Preparación

Precaliente el horno a 220°C. En un tazón grande, mezcle la harina, la harina de maíz, el azúcar, el bicarbonato, la sal y la pimienta. Haga un hueco en el centro de la mezcla de harina. Añadir el suero de leche y los huevos y batir bien para incorporar. Agregue con cuidado el queso y el maíz. Ponga a un lado y dejar descansar. Coloque la manteca en una sartén de hierro fundido. Colocar en el horno, dejar derretir y retirar inmediatamente del horno. Incline y gire la sartén para distribuir de manera uniforme y cubrir el fondo y los lados de la cacerola. Vierta la mezcla en la sartén con manteca preparada y hornear hasta que la superficie esté dorada. Pruebe la cocción introduciendo un palillo en el centro y compruebe que éste salga limpio -unos 20-25 minutos. Deje que el pan de maíz se enfríe en la sartén al menos 15 minutos antes de cortar para servir. Fuente:

<http://www.teeniecakes.com/>



Ingredientes

- 1 taza/s Harina
- 1 taza/s Harina de maíz
- 3 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Sal gruesa
- 1/2 cucharadita/s Pimienta
- 1-1/2 taza/s Suero de leche
- 2 Huevos
- 1 taza/s Queso cheddar
- 1/2 taza/s Maíz dulce
- 2 cucharada/s Manteca

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Pan y otros panificados para la casa