

# Pan de maíz



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-de-maiz>

## Preparación

Precalentar el horno a 150°C. Mezclar la leche y la hrina. Dejar reposar una hor para que el pan quede mas suave. Poner la mezcla de la harina de maiz en un recipiente profundo. Agregar los huevos. Agregar la manteca (reservar un poquito para cubrir el molde que irá al horno). Agregar la fécula de maíz, sal, pasas (si decides incorporarlas), canela, polvo de hornear y azúcar. Mezcla todos los ingredientes a mano o con una batidora hasta que se haya mezclado bien todo. Enmanteca y enharina dos moldes pequeños (9") para pan, o un molde regular mediano. Verter la mezcla en el molde. Mezcle de nuevo un momentos antes de verter así se asegura que el preparado esté homogéneo y los sólidos no se hayan ido al fondo. No se preocupe si lo ve aguado, es normal. Hornear por 35 minutos o hasta que al insertar un cuchillo en el centro, el mismo salga limpio. Deje enfriar antes de desmoldar. Sirvalo para acompañar el café, el mate o el té de la tarde.

## Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca blanda
- 2 taza/s Leche en polvo
- 3 Huevos
- 2 cucharadita/s Fécula de maíz
- 2 taza/s Harina de maíz
- 1 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Sal
- 1/4 taza/s Pasas (opcional)
- 1 cucharadita/s Canela en polvo (opcional)
- 2 cucharada/s Harina para enharinar el molde

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Ingrediente extra, Visitas

