

Pain de maïs

- 1 tasse de polenta (semoule de maïs)
- 1/3 de tasse de farine
- 1/4 de cuillère à café de bicarbonate
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de
- 1 œuf battu
- 1 tasse de lait ribot (lait fermenté, babeurre)

--> Mélanger les ingrédients secs, ajouter l'œuf battu et le lait ribot, bien mélanger.

Cuire dans un moule graissé 20mn à 200°C



Bon appétit !!

