

# Pan de Maíz



1 1/2 tazas de harina de trigo (all-purpose)

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de harina de maíz

1 cucharada de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1 1/4 tazas de leche

2 huevos grandes, ligeramente batidos

1/3 taza de aceite vegetal

3 cucharadas de mantequilla, derretida

Precaliente el horno a 350° F. Engrase un molde para hornear cuadrado de 8 pulgadas.

Combine la harina, el azúcar, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal en un envase mediano. Combine la leche, los huevos, el aceite y la mantequilla en otro envase y mezcle bien.

Agregue la mezcla de leche a la mezcla de harina y revuelva hasta que se mezcle (no uses maquina).

Verter la mezcla en el molde preparada y hornear durante 35 minutos o hasta que el palillo de madera insertado en el centro salga limpio.

Rinde como 8 porciones.