

Sweet cornbread ou pain de maïs

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 14minutes

Ingrédients pour environ 10 petits pains:

- 100 g de farine bise biologique
- 140 g de farine de maïs biologique
- 35 g de cassonade
- 2 oeufs
- 2 yaourts naturels
- 1/2 cuil. à café de sel fin
- 1/2 sachet de levure chimique



Recette :

- 1) Mélanger tous les ingrédients au fouet manuel.
- 2) Verser dans des moules à muffins (attention à ne pas trop remplir car sinon cela débordera à la cuisson).
- 3) Cuire au four préchauffé à 200°C (th. 6/7) pendant environ 15 minutes.
- 4) Déguster tiède avec du miel ou du beurre demi-sel.