

Cornbread

Cornbread

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 1 taza de harina de trigo
- 1 1/3 cucharadita de sal
- 1 1/3 cucharadita de polvo para hornear
- 2/3 cucharadita de bicarbonato
- 4 cucharaditas de azúcar
- 2 huevos
- 1 1/2 tazas de suero de leche
- 1 1/3 cucharadita de manteca vegetal
- 1 1/3 cucharada de mantequilla + 2 cucharadas de mantequilla para engrasar la sartén

Modo de preparación:

Precaliente el horno a 218°C e introduzca el sartén de acero dentro de el para que alcance una temperatura muy caliente. En un tazón, ponga todos los ingredientes secos: harina de maíz **JUANA**®, harina, sal, polvo para hornear, bicarbonato y azúcar; usa el batidor de mano para mezclarlos muy bien.

En un tazón de vidrio apto para microondas, ponga 1 1/3 de manteca vegetal y 1 1/3 cucharadita de mantequilla hasta que se derrita. Agregue 2 huevos y el suero de leche al tazón con los ingredientes secos, bata con una espátula de goma para combinarlos. Agregue la manteca vegetal y la mantequilla derretidas a la mezcla, revuelva bien (con la espátula de goma o el batidor) hasta que se combinen. Deje el tazón con la masa a un lado.

Utilizando un guante de cocina, saque el sartén caliente del horno y agrega las 2 cucharadas de mantequilla restantes. Engrase el sartén con la mantequilla hasta que se derrita y quede completamente cubierto lo más completo y rápido posible. Utilizando la espátula para raspar el tazón, vierta toda la masa en el sartén caliente con mantequilla e inmediatamente póngalo de nuevo en el horno. Hornee por 20-25 minutos hasta que el pan este dorado y caramelizado por fuera.

Ingredients:

- 2 cups of **Juana**® corn meal
- 1 cup of All Purpose Flour
- 1 1/3 teaspoon of salt
- 1 1/3 teaspoon of baking powder
- 2/3 teaspoon of baking soda
- 4 teaspoons of sugar
- 2 eggs
- 1 ½ cups of buttermilk
- 1 1/3 tablespoon vegetable shortening
- 1 1/3 tablespoon of butter + 2 tablespoons of butter for the skillet

Preparation:

Preheat oven to 425°F and put the cast iron skillet inside for it to achieve a very hot temperature. In a large bowl, put all dry ingredients: **JUANA**® corn meal, flour, salt, baking powder, baking soda, and sugar; and use the whisk to combine them very well.

In a microwaveable small glass mixing bowl, place 1 1/3 teaspoon of vegetable shortening and 1 1/3 tablespoon of butter and microwave them until just melted. Add 2 eggs and buttermilk to the bowl with the dry ingredients, stir with a rubber spatula to combine. Add melted shortening and butter to the mix and stir well (with either spatula or whisk) to combine. Set bowl with batter to the side.

Using the oven mitt, take the hot skillet out of the oven and drop the remaining 2 tablespoons of butter. Swirl butter around the pan for it to melt and coat the pan as fast and completely as possibleUsing the spatula to scrape the bowl, drop all the batter into the hot buttered skillet and immediately place back into the oven. Bake for 20 – 25 minutes until the outside is brown and caramelized.