



Pan de maíz

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz **Juana**®
- 1 taza de harina de trigo **Selecta**®
- 1 $\frac{1}{3}$ cucharadita de sal
- 1 $\frac{1}{3}$ cucharadita de polvo para hornear
- $\frac{2}{3}$ cucharadita de bicarbonato
- 4 cucharaditas de azúcar
- 2 huevos
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de buttermilk
- 1 $\frac{1}{3}$ cucharadita de manteca vegetal
- 1 $\frac{1}{3}$ cucharada de mantequilla

Para engrasar el molde:

- 2 cucharaditas de harina de maíz **Juana**®
- 1 cucharadita de mantequilla

Preparación:

1. Precaliente el horno a 218°C (425°F).
2. En un tazón, ponga todos los ingredientes secos: harina de maíz **Juana**®, harina de trigo **Selecta**®, sal, polvo para hornear, bicarbonato y azúcar. Mezcle muy bien con un batidor de mano.
3. En un tazón de vidrio apto para microondas, agregue la manteca vegetal y la mantequilla. Caliente en el microondas hasta que se derritan. Reserve.
4. Añada los huevos y el buttermilk al tazón con los ingredientes secos. Mezcle con una espátula de plástico hasta integrar.
5. Incorpore la manteca vegetal y la mantequilla derretidas a la mezcla. Revuelva bien con la espátula o el batidor hasta que todo esté completamente combinado.
6. Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina de maíz **Juana**®.
7. Hornee por 20-25 minutos hasta que un palillo salga limpio del centro del pan y esté doradito por fuera.

Rinde: 1 pan de maíz