

CORNBREAD

PÃO DE MILHO



INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha
- 1 xícara de fubá (farinha fina e não floco)
- 1/2 xícara de açúcar
- 4 colheres de chá de fermento químico
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de leite
- 1/4 xícara de óleo (ou 4 colheres de sopa)
- 1 ovo
- Mel pra colocar por cima ao servir.

INSTRUÇÕES

1. Preaqueça o forno a 220 graus e unte uma forma rasa.
2. Misture os ingrediente rapidinho à mão em uma tigela.
3. Despeje na tigela e asse por 20 a 25 minutos. (faça o teste do palito).

Sirva com mel! *

*só coloque o mel quando for servir, se não o pão suga o mel e muda o sabor.