

PAN DE MAIZ (POLENTA)

Ricos para acompañar el mate.

Para dos panes grandes



Ingredientes

- 4 huevos
- 50 gramos de levadura fresca o 10 gramos de instantánea
- 75 gramos de azúcar
- 400 gramos de harina 4 ceros
- 100 gramos de polenta
- Una pizca de sal
- 100 gramos de Manteca blanda
- Ralladura de limón o naranja o pomelo o agua de azahar o vainilla

Preparación

Mezclar los ingredientes ir mezclando hasta lograr un masa homogénea.

Amasar muy bien y dejar duplicar, tarda mucho cortar el bollo en dos dejar levar en plancha enmantecada.

Luego poner en el horno a 180 grados por 40 minutos.

Listo, esperar que se enfríe y a comer.