



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

Pain au maïs style maison

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de farine tout-usage
1 tasse (250 ml) de semoule de maïs
2/3 tasse (170 ml) de sucre granulé
1 c. à thé (5 ml) de sel
3 ½ c. à thé (17,5 ml) de poudre à pâte
1 œuf
1 tasse (250 ml) de lait
1/3 tasse (85 ml) d'huile végétale

Préparation

Dans un grand bol, combiner la farine, la semoule de maïs, le sucre, le sel et la poudre à pâte. Ajouter l'œuf, le lait et l'huile et bien mélanger le tout. Verser la pâte dans un moule de 8 pouces (2 L) graissé. Faire cuire au four préchauffé à 400°F (200°C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain puisse être enlevé sans que la pâte y colle.