

PAINS AU MAIS

INGREDIENTS:



1 verre de FARINE de blé



1 verre de FARINE de maïs



1 verre de LAIT tiède



5 cuillères d'HUILE



2 cuillères de SUCRE



1 OEUF



1/2 sachet de LEVURE

USTENSILES :



verre



saladier



cuillère en bois

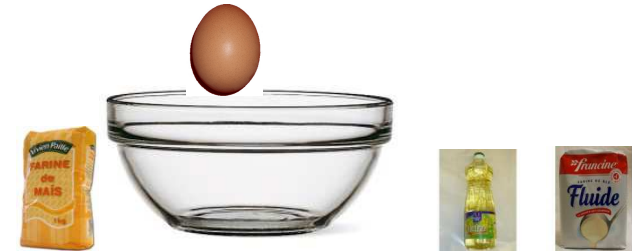


cuillère à soupe



petits moules

1. Mélanger les 2 farines, la levure, le sucre, l'œuf, l'huile et une pincée de sel.



2. Ajouter le lait tiède



3. Mettre la pâte dans les moules



4. Cuire 30 minutes

