



El Pan de Maíz con Miel de Grandmare

Ingredients:

- 1 taza de harina
- 1 taza de harina de maíz
- 1/4 de taza de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- 1/4 de taza de mantequilla
- 1/2 taza de miel



Instrucciones:

1. Pide a un adulto que te ayude a mezclar todos los ingredientes de la lista anterior, excepto la miel. Déjala a un lado por ahora.
2. Engrasa un molde pequeño para pastel con mantequilla o "Pam".
3. Vierte la mezcla en el molde y hornea a 400 grados durante aproximadamente 25 minutos.
4. Con la ayuda de un adulto, inserta un cuchillo de mantequilla en el centro para asegurarte de que el pan de maíz esté listo.
¡TEN MUCHO CUIDADO! ¡ESTARÁ MUY CALIENTE!
5. Vierte la miel sobre el pan mientras aún está caliente, así el calor del pan ayudará a que la miel se derrita aún más.
6. Deja que se enfríe y, si quieres, agrega más mantequilla y miel.
¡Disfruta!

