

## PAIN DE MAÏS

- 150 g de beurre,
- 225 g de farine,
- 225 g de semoule fine de maïs,
- 1 cuillère à soupe de levure,
- 1 cuillère à café de sel,
- 80 g de sucre,
- 2 œufs,
- 50 cl de lait.

Mélanger la farine, la semoule de maïs, la levure, le sel et le sucre.

Mélanger les œufs, le lait et le beurre fondu.

Faire un puit, placer le mélange d'œufs et lait au centre.

Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verser dans un moule à cake.

Cuire 35 mn à 180° C.