

Kukuřičný chléb

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 500 g
- Cukr 50 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Kurkuma 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sladká čerstvá (může být i mražená) kukuřice 150 g
- Máslo 100 g
- Mléko 375 ml
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku promícháme s cukrem, práškem do pečiva, solí a kurkumou. Přidáme kukuřici a opět promícháme.

Máslo rozpustíme a společně s mlékem přidáme do směsi a vmícháme. Přidáme žloutky ze 4 vajec a vytvoříme těsto.

Z bílků vyšleháme sníh a opatrně ho zapracujeme do těsta. Vlijeme do předem vymazané formy, nejlépe hřbetu a pečeme v předehřáté troubě na 160°C asi 30 minut.