

Pain de polenta

Pour 1 pain

150 g de polenta

150 g de farine de blé

250 ml de lait

120 g de beurre

2 œufs

60 g de sucre

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café de sel

Préchauffez le four à 180°C

Faites fondre le beurre avec le sucre.

Fouettez les œufs avec le lait, ajoutez le beurre fondu puis le sucre, mélangez bien.

Mélangez la farine, la polenta, le sel et le bicarbonate de soude puis incorporez le mélange précédent tout en mélangeant.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré puis enfournez dans à 180°C pendant 35 minutes.

Surveillez la cuisson si le pain commence à trop colorer couvrez-le.