CIASTO KUKURYDZIANE



„Jeśli myślicie, że to kolejne zwykłe ciasto to jesteście w błędzie. Słodki, kukurydziany i wilgotny wypiek, który Was zaskoczy. Przez dodatek mąki ryżowej ciasto ma inną strukturę niż zwyczajna babka. Koniecznie spróbujcie. "

SKŁADNIKI:

- **250 g kukurydzy z puszki**
- **70 ml mleka**
- **90 g mąki ryżowej**
- **65 g masła**
- **2 jajka**
- **½ szklanki cukru**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia**

PRZYGOTOWANIE:

- Kukurydzę zblendować razem z mlekiem.
- Białka ubić, pod koniec ubijania dodawać połowę cukru i ubić.
- Wosobnej misce utrzec masło z drugą połową cukru i żółtkami. Następnie dodawać na przemian mąkę ryżową i masę kukrudzianą z mlekiem. Wymieszać dokładnie. Na koniec dodać ubite białka i delikatnie wymieszać.
- Wlać do foremki/keksówki i piec w 170 stopniach przez 40 minut.