

Pan de Queso y Palomitas de Maíz

Ingredientes

- 4 tazas de palomitas de maíz reventadas
- 1 taza de harina de maíz amarillo
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura para hornear
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- ¼ de taza de aceite vegetal
- 1 taza de queso rayado o queso con pimientos rayado
- 1 lata de chiles verdes picados

Preparación

- 1.- Precalentar el horno a 400°F. Rociar un molde de 8 pulgadas con spray para hornear.
- 2.- Moler las palomitas de Maíz en un procesador de alimentos hasta que queden finamente molidas.
- 3.- poner las palomitas molidas en un tazón y revolverlas con la harina de maíz, el azúcar, la levadura y la sal hasta mezclar perfectamente.
- 4.- Batir el huevo, la leche y el aceite vegetal en un pequeño tazón y vaciarlo a la mezcla de palomitas, revolver hasta mezclar muy bien.
- 5.- Esparcir el queso y los chiles sobre la masa hasta que estén bien distribuidos.
- 6.- colocar la masa en el molde previamente preparado y cocinar durante 25 minutos o hasta que las orillas se tornen ligeramente café y un palillo enterrado salga sin residuos.

