

«Real Southern Cornbread»

In paun fitg tipic per la regiun da Thomasville, North Carolina metta la cuschinunza Mery Peer Murphy oz sin maisa. Il paun da tirc.

E uschè èsi da far:

Maschadar la farina, il sal e la pulvra da levon en ina gronda stgadella.

En ina segunda stgadella maschadar ils ovs, la margarina luentada ed il penn ed agiunscher la maschaida cun la farina. Maschadar bain.

Stgaurdar ina padella da brassar (ca. 32cm) ed agiunscher il ieli (il ieli sto cuvrir tut la padella).

Agiunscher la pasta e laschar coier fin che sa furman vaschias. Prender davent da la platta.

Metter en il furnin sin 200°C per 40 fin 50 minutas.



Foto: pixabay

Ingredientzas

- 240 g farina da tirc (Pulenta)
- 240 g farina universala
- ½ tschadun pitschen sal
- 2 tschaduns pitschens pulvra da levon
- 2 ovs
- 225 g margarina
- 960 ml penn (Buttermilch)
- 60 ml ieli da tirc