

Torta de Maíz Facilísima

Ingredientes:

1 lata de maíz de 140 g. (peso neto). Usaremos la misma lata para medir los otros ingredientes.

1 lata de azúcar.

1 lata de harina de maíz (con la que se prepara la polenta, corn meal).

¾ de lata de aceite vegetal.

3 huevos.

1 lata de leche.

1 cucharada de polvo de hornear.

Para untar el molde yo use aceite de coco, pero puede usar mantequilla o aceite vegetal.

1 lata de leche condensado (totalmente opcional).



Preparación:

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2: En la licuadora colocar los huevos uno a uno verificando que estén en buen estado.

Paso 3: Añadir los demás ingredientes, menos el polvo de hornear, sin importar el orden.

Paso 4: Batir a velocidad media hasta que la masa se vea homogénea. (los grumos son normales pues el maíz no se liquidificará completamente).

Paso 5: Bajar la velocidad a la licuadora y agregar el polvo de hornear dejando que se mezcle por un minuto o dos.

Paso 6: Mientras untar el molde con su aceite preferido y espolvorear un poco de harina en el fondo del molde.

Paso 7: Verter la masa en el molde y llevar al horno por 50 min. o hasta que un palillo insertado en el centro de la torta salga seco.

Paso 8: Esperar que se enfríe un poco y luego bañarlo con la leche condensado si así lo desea.