

Pałki kukurydziane



Składniki

25 g - drożdży
1 szklanka - mleka
1 łyżka - miodu
1/2 łyżeczka - soli
300 g - mąki
kukurydzianej
4 łyżka - kukurydzy z
puszki
1 szt. - jajko

Opis wykonania

Pałki z mąki kukurydzianej z dodatkiem kukurydzy, mają charakterystyczny słodkawy - słony smak.

Drożdże mieszamy z letnim mlekiem, miodem, solą i 50 g mąki. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 10 min. Dodajemy pozostałą część mąki, jajko i mieszamy mikserem. Dodajemy kukurydzę i zagniatamy ciasto, które przekładamy na posypaną mąką deskę. Ciasto powinno mieć gładką konsystencję. W razie potrzeby dodajemy mąki. Ciasto dzielimy na ok. 12 części, formujemy z nich podłużne pałki, które przekładamy na brytfankę wyłożoną papierem do pieczenia. Każdą pałkę nacinamy po skosie w 3-4 miejscach i posypujemy je sezamem. Pałki kukurydziane pieczemy ok. 30 min w rozgrzanym piekarniku do 180°C. Rada: pałki możemy pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 min, lub piec od razu. Smacznego :)