

# Pain de maïs accompagné de Kajmak



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45-50 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

300 g farine de maïs

100 g saindoux

1/4 l lait

3 oeufs

sel, poivre

## Préparation

Dans une terrine, versez la farine. Formez une fontaine, déposez au centre le saindoux, les oeufs et le sel. Travaillez la pâte en incorporant le lait progressivement. Pétrissez ensuite environ 1/4 d'heure pour obtenir une pâte homogène semi-fluide. Enduisez le plat à four de saindoux, farinez-le. Versez la pâte. Enfourez 25 minutes à four moyen (220°). Lorsque le pain prend une couleur dorée, sortez-la du four. Découpez-la en carrés de 5 à 6 cm de côté. Enfourez à nouveau pour 20 à 25 minutes. Servez chaud accompagné de [kajmak](#) ou d'un autre fromage à pâte molle.