Кукурузный хлеб

На 100 грамм:
Калорийность: **209,85 ккал.**
Белки: **5,03 г.**
Жиры: **4,97 г.**
Углеводы: **36,99 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/kukuruznyj-hleb/

Если вы хотите приготовить простые, но полезные закуски или бутерброды, обратите внимание на этот необычный рецепт кукурузного хлеба, не содержащий продукты животного происхождения.

Ингредиенты:
- кукурузная мука 200 г
- пшеничная мука 130 г
- разрыхлитель 2 ч. л
- соль 1/4 ч. л
- молоко соевое 375 мл
- масло растительное 2 ст. л
- лимонный сок 1 ст. л
- кленовый сироп 2 ст. л

Приготовление:
Соединить соевое молоко и лимонный сок. Когда молоко немного свернется, добавить растительное масло и кленорвый сироп. Перемешать.
Выложить с миску все сухие ингредиенты и тщательно перемешать.
Постепенно вливать приготовленную ранее молочную смесь в сухие ингредиенты, аккуратно перемешивая, но не взбивая.
Квадратную форму для выпечки слегка смазать растительным маслом и присыпать кукурузной мукой. Выложить тесто в форму и выпекать в предварительно разогретой до 180С духовке 25 минут.