



Pain de maïs au beurre d'arachide

4 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux ou croquant

1/2 tasse de lait

10 oz mélange de pain de maïs Jiffy (1 boîte et demie), #voir note pour mélange maison#

2 oeufs

Instructions

Mélangez Jiffy avec des œufs et du lait. Préparez votre moule en tapissant avec du papier sulfurisé.

Versez la moitié de la pâte de jiffy dans la casserole. Ajouter le beurre de cacahuète sur le mélange pas grosse cuillerée. Ne pas mélanger.

Ajouter le reste de la pâte par dessus. Assurez-vous que les cuillerées de beurre d'arachide sont couverts. Vous pouvez utiliser le dos d'une cuillère pour couvrir légèrement le beurre de cacahuète

Ajouter une tasse d'eau dans le fond du Instant Pot.

Placez la moule sur le dessous de plat (trivet) et abaissez-le dans le pot. Fermez le pot et mettez-le à haute pression pendant 22 minutes. Libération rapide lorsque vous avez terminé.

Retirer de la moule et laisser refroidir.

Arroser de miel sur le dessus pour un petit extra! Manger chaud, ou la température ambiante pour le petit déjeuner, une collation de la journée ou avant de se coucher avec un verre de lait. Pourquoi pas?

Remarques

REMARQUE: vous pouvez utiliser les deux boîtes de Jiffy si vous avez un plat plus grand, comme un plat Springform ou un plat à gâteau au fromage.

Note : faire un mélange maison de jiffy;

2/3 tasse de farine tout usage

1/2 tasse de semoule de maïs jaune

1/3 tasse de sucre granulé

1 c. à soupe de levure chimique

1/2 cuillère à café de sel

2 c. à soupe d'huile végétale

<https://homepressurecooking.com/instant-pot-cornbread-with-peanut-butter/>