

Aunt Doll's Southern Cornbread

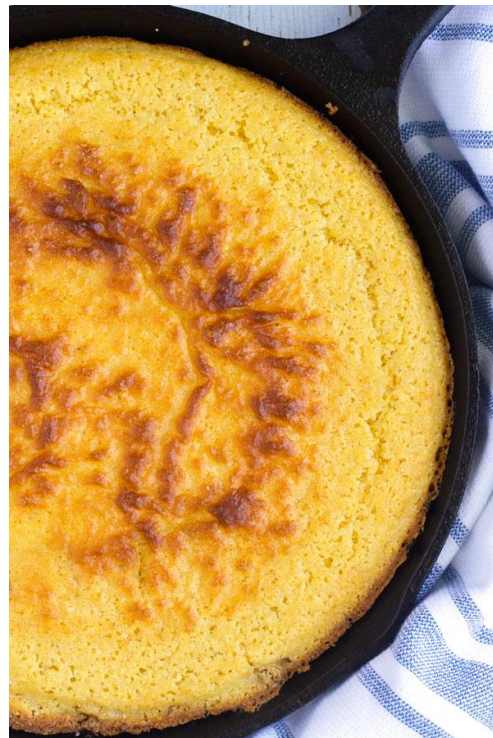
Servings: 12 portions

Most southern dishes are traditionally accompanied with a side of cornbread or “sweet cake,” as it was called, creating a fantastic balance of sweet and savory. I like to use an 8-10” cast iron skillet when making this bread, but it can be made in your standard baking or muffin pan.

– Chef r Ree

Ingredients

2 cups cornmeal
2 tablespoons brown sugar
2 eggs
½ cup buttermilk
3 tablespoons sour cream
2 tablespoons oil
1 stick unsalted butter (for skillet)



Instructions:

1. Preheat oven to 350° degrees Fahrenheit.
2. In a large mixing bowl, mix all ingredients except butter. Stir until combined. Do not overmix.
3. Melt butter in a cast-iron pan over medium heat.
4. Pour the cornmeal mixture into the skillet.
5. Bake for 25-35 minutes until cooked through and golden brown.

Pan de Maíz de Aunt Doll

Cantidad: 12 porciones

La mayoría de los platillos hechos en el sur en los EE.UU. se sirven con el pan de maíz o “biscocho dulce” como un acompañamiento. Esta receta utiliza una combinación excelente entre el dulce y el salado. Me gusta usar una sartén de hierro de 8-10” cuando hago este pan de maíz, pero se puede hacer en una cacerola para hornear o en un molde de muffin. –

Chef r Ree

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 huevos
- ½ taza de leche agria (suero de mantequilla)
- 3 cucharadas de crema agria
- 2 cucharadas de aceite
- 1 barra de mantequilla sin sal (para el sartén)



Preparación

1. Precalentar el horno a 350° F
2. En un bol grande, mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla. Revolver hasta que esté apenas combinado, sin revolver demasiado.
3. Derretir la mantequilla en una sartén de hierro a fuego medio.
4. Verter la mezcla en la sartén.
5. Hornear durante 25-35 minutos hasta que esté cocido y dorado.