

Pan de soda irlandés sin gluten

Ingredientes

1 1/2 tazas de harina de arroz blanco
1/2 taza de harina de tapioca
1/2 taza de azúcar blanco
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
1 huevo
1 taza de suero de leche

Direcciones

Precalentar el horno a 350 grados F (175 grados C). Engrasar un molde redondo de 9 pulgadas.

Mezclar la harina de arroz, la harina de tapioca, el azúcar, el bicarbonato, la levadura en polvo y la sal en un bol grande. En otro bol, bata el huevo y el suero de leche. Haga un hueco en el centro de los ingredientes secos y vierta la mezcla. Remover hasta que los ingredientes secos se hayan humedecido. Vierta la mezcla en el molde.

Hornear durante 65 minutos en el horno precalentado, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Deje enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos antes de sacarlo del molde. Envuelva el pan en papel de plástico o de aluminio y déjelo reposar toda la noche para que tenga mejor sabor.