

Le pain sans gluten d'Alison

Ingrédients

1 œuf
1/3 tasse de blancs d'œufs

1/4 tasse de miel

1 cuillère à soupe de
gomme xanthane 1/2 tasse
de farine de tapioca
1/4 de tasse de farine de
haricots garbanzo 1/4 de tasse
de farine de millet
1 tasse de farine de
riz blanc 1 tasse de
farine de riz brun
1 cuillère à soupe de levure sèche
active

Directions

Placez les ingrédients dans le bac de la machine à pain dans l'ordre recommandé par le fabricant. Sélectionnez le cycle ; appuyez sur Start. Cinq minutes après le début du cycle, vérifiez la consistance de la pâte. Ajoutez de la farine de riz ou du liquide supplémentaire si nécessaire.

Lorsque le pain est terminé, laissez-le refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de le retirer du moule.