

Pain de soda irlandais sans gluten

Ingrédients

1/2 tasse de sucre blanc
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de sel
1 œuf
1 tasse de babeurre

Directions

Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Graisser un moule à gâteau rond de 9 pouces.

Mélanger la farine de riz, la farine de tapioca, le sucre, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sel dans un grand bol. Dans un autre bol, fouetter l'œuf et le babeurre. Faire un puits au centre des ingrédients secs et verser l'eau. Remuez jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humidifiés. Verser dans le moule à gâteau.

Faire cuire pendant 65 minutes dans le four préchauffé, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 minutes avant de retirer le pain du moule. Enveloppez le pain dans une pellicule plastique ou du papier d'aluminium et laissez-le reposer toute la nuit pour une meilleure saveur.