Pain blanc sans gluten pour machines à pain

Ingrédients

3 œufs
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre 1/4 de tasse d'huile d'olive
1/4 tasse de miel
1 1/2 tasse de bab bab bab bab bab du à la température de la température de la pièce
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de gomme xanthane 1/3 tasse de fécule de maïs

2 tasses de farine de riz blanc
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 de pâte sucrée. 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.