Gâteau jaune sans gluten

Ingrédients

1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
3 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de gomme xanthane
4 œufs
1 1/4 tasse de sucre blanc
2/3 de tasse de may du blanc
1 tasse de lait
2 cuillères à café d'extrait de vanille sans gluten

Directions

Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Graisser et fariner de riz deux moules à gâteaux ronds de 8 ou 9 pouces.

Mélangez la farine de riz blanc, la farine de tapioca, le sel, le bicarbonate de soude, la levure chimique et la gomme xanthane et mettez-les de côté.

Mélangez les œufs, le sucre et la mayonnaise jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le mélange de farine, le lait et la vanille et bien mélanger. Répartir la pâte dans les moules préparés.

Faites cuire au four à 350 degrés F (175 degrés C) pendant 25 minutes. Les gâteaux sont cuits lorsqu'ils reprennent leur forme initiale lorsqu'on les touche légèrement ou lorsqu'un cure-dent inséré près du centre en ressort propre. Laisser refroidir complètement puis glacer, si désiré.