

Pane di soda irlandese senza glutine

Ingredienti

1 1/2 tazza di farina di riso
bianco 1/2 tazza di farina
di tapioca
1/2 tazza di zucchero bianco
1 cucchiaino di bicarbonato di
sodio
1 cucchiaino di lievito in
polvere 1 cucchiaino di
sale
1 uovo
1 tazza di latticello

Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 350 gradi F (175 gradi C). Ungere una tortiera rotonda da 9 pollici.

In una grande ciotola, unire la farina di riso, la farina di tapioca, lo zucchero, il bicarbonato di sodio, il lievito e il sale. In una ciotola separata, sbattere insieme uova e latticello. Formare un pozzetto al centro degli ingredienti secchi e versare quelli umidi. Mescolare fino a quando gli ingredienti secchi non saranno inumiditi. Versare nella tortiera.

Cuocere per 65 minuti nel forno preriscaldato, o fino a quando uno stuzzicadenti inserito nel centro non esce pulito. Raffreddare su una rastrelliera per 10 minuti prima di togliere dalla teglia. Avvolgere il pane nella pellicola di plastica o in un foglio di alluminio e lasciarlo riposare tutta la notte per ottenere il massimo del sapore.