

# Pão de refrigerante irlandês sem glúten

## Ingredientes

1 1/2 chávena de farinha de arroz branco  
1/2 chávena de farinha de tapioca  
1/2 chávena de açúcar branco  
1 colher de chá de bicarbonato de sódio  
1 colher de chá de fermento em pó  
1 colher de chá de sal  
1 ovo  
1 chávena de leite

## Instruções

Pré-aqueça o forno a 350 graus F (175 graus C). Unte uma forma de bolo redonda de 9 polegadas.

Combinar a farinha de arroz, farinha de tapioca, açúcar, bicarbonato de sódio, fermento em pó, e sal numa tigela grande. Numa tigela separada, bater ovo e leite juntos. Fazer um poço no centro dos ingredientes secos e verter no molhado. Mexer apenas até que os ingredientes secos sejam humedecidos. Verter para a forma do bolo.

Cozer durante 65 minutos no forno pré-aquecido, ou até que um palito inserido no centro saia limpo. Arrefecer sobre uma grelha de arame, durante 10 minutos antes de retirar da panela. Embrulhar o pão em papel de plástico ou folha de alumínio e deixar repousar durante a noite para obter o melhor sabor.