

Bananowy chleb bezglutenowy



Składniki

1 szklanka - mąka ryżowa

1/2 szklanka - mąka

ziemniaczana

1/2 szklanka - ryż

4 szt. - jajka

1/2 szklanka - olej

1/2 szklanka - cukier

1 łyżeczka - sól

1 1/2 szklanka - banany

2 łyżeczka - proszek do
pieczenia

Opis wykonania

Domowy chleb bezglutenowy z bananami - pyszny!

Do miski wkładamy suche składniki :mąkę ryżową,mąkę ziemniaczaną,ryż,proszek do pieczenia które dokładnie mieszamy.Do drugiej miski mokre składniki jajka,olej,rozgniecione banany, cukier dokładnie mieszamy powoli dodajemy suche składniki dolewamy mleko sojowe by uzyskać gładkie ciasto.Piekarnik nagzewamy do 180 stopni. Blaszkę do chleba smarujemy olejem do które wkładamy ciasto. Pieczemy około 60 minut.