



GLUTENSİZ MISIR EKMEĞİ

<https://www.egeglutensiz.com>

2 Çorba kaşığı Toz Şeker
1 Paket Kabartma Tozu
1/2 Su bardağı Süt
1/2 Su bardağı Sıvı Yağ
2 Yumurta

Yumurtalar kırılı, toz şeker, tuz ve süt eklenerek çırpılır.

Sıvı yağ da ilave edilerek birkaç dakika çırpılır.

Başka bir kaptaki Ege Glutensiz pirinç unu, mısır unu ve kabartma tozu harmanlanarak çırpılmış karışıma eklenir.

Homojen bir hamur elde edilinceye kadar (yaklaşık 2-3 dk) karıştırılır.

Önceden ısıtılmış 220 °C'lik fırında 25-30 dk pişirilir.

