

# PAN DE MOLDE SIN GLUTEN



## PREPARADO SIN GLUTEN PARA PAN DE MOLDE

### MODO DE EMPLEO:

1. 100 gr de Mix , 45 gr de agua, 2 claras de huevo , 6 gr de aceite de girasol, 4 gr de levadura de panadería y 2 gr de azúcar.
2. Poner en un bol las claras de huevo, el aceite y el azúcar, batir fuertemente con varillas 5''.
3. Añadir el Mix , el agua y la levadura, batir fuerte 3'.
4. Dejar fermentar durante al menos 40' y batir suavemente durante 2'.
5. Llenamos la mitad del molde y horneamos a 190° alrededor de 30'.
6. Si queremos que salga redondo debemos tapar el molde.