

Pain naan sans gluten (3 ingrédients)

- La recette facile de pain naan sans gluten (Seulement 3 ingrédients)



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 tasse de farine d'arrow-root
- 1 tasse (250 ml) de lait de noix de coco
- 1/2 cuillère à thé de sel d'ail (vous pouvez utiliser de la **poudre d'ail** et une pincée de sel)

Préparation :

1. Faites chauffer une casserole de fonte avec de l'huile d'olive à feu moyen-élevé.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients ensemble et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Utiliser environ 1/4 de tasse du mélange pour chaque pain naan.
4. Faire cuire pendant quelques minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le pain n'a plus une texture gommante au centre.
5. Répétez pour chaque pain.
6. Bon appétit!

Si vous n'êtes pas intolérant au gluten, on a une délicieuse **recette de pain naan maison**.

“ Vous adorez le pain naan, mais vous avez coupé dans le gluten ou êtes intolérant ? Voici une recette vraiment facile avec seulement 3 ingrédients.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

