

Brownie bezglutenowe - przepis na brownie



Składniki:

- ☐ Masło – 200 g
- ☐ Gorzka czekolada (najlepiej zawierająca 60-70% kakao) – 300 g
- ☐ Jajka – 3 szt.
- ☐ Drobnny cukier – 1 i 1/3 szklanki
- ☐ Mąka ryżowa BEZGLUTEN – 50 g
- ☐ Mąka kukurydziana BEZGLUTEN – 50 g
- ☐ Mąka ziemniaczana – 35 g
- ☐ Sól – szczypta

Dodatki:

- ☐ Orzechy włoskie, laskowe (posiekane) – ½ szklanki

- ☐ Ekstrakt z wanilii – 2 łyżeczki

Przygotowanie

Przygotuj foremkę o wymiarach 17x24 cm, posmaruj ją masłem i wyłóż papierem do pieczenia. Jeśli masz większą formę, Brownie będzie się piekło krócej. Piekarnik nastaw na temperaturę 160°C.

W niewielkim rondelku rozpuść masło. Kiedy będzie w połowie rozpuszczone, dodaj dwie tabliczki czekolady (200 g) i rozpuść wszystko, cały czas mieszając. Nie dopuść do tego, aby masa za bardzo się nagrzała.

Do miski wbij jajka, dodaj cukier i ewentualnie wanilię. Wszystko zmiksuj. Następnie dodaj czekoladę i zmiksuj składniki na gładką masę. Następnie dodaj mąkę oraz sól i dalej miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji ciasta. Na koniec dodaj posiekane orzechy.

Ciasto przelej do wcześniej przygotowanej foremki. Wierzch posyp posiekaną czekoladą (100 g). Piecz przez ok. 30-35 min. Po tym czasie wyjmij Brownie z piekarnika. Po 15-20 min wyjmij ciasto z blaszki i odłóż je do całkowitego wystygnięcia.

Przygotowanie tego ciasta nie zajmie Ci dużo czasu. Jest to zatem deser doskonały dla zapominałskich i na zaspokojenie nagłej ochoty na coś słodkiego. Pyszny czekoladowy deser z pewnością przypadnie do gustu nie tylko dzieciom i wielbicielom czekolady. Wszystkie bezglutenowe składniki znajdziesz w naszym [sklepie z żywnością bezglutenową](https://bezgluten.pl).