

Brownie bezglutenowe

Bardzo ciężkie brownie, które jest modyfikacją klasycznego przepisu Nigelli Lawson. Udało mi się zrobić naprawdę smaczną wersję w miarę bez dodatku cukru. Jeśli uda wam się kupić gorzką czekoladę bez cukru, to wtedy będzie już bez cukru:)

Brownie jest lepkie, gęste, skleja buzię. Dobre dla gadających non-stop dzieci:)



Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na niewielką kwadratową blaszkę (20 cm) potrzebujesz:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady (74-90% kakao) rozpuszczonej w kąpieli wodnej
- 300 g rozpuszczonego masła klarowanego
- 5 jajek
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 300 g ksylitolu lub więcej (w zależności co lubisz)
- 3 łyżki kakao,
- 60 g mąki ryżowej'
- 60 g mąki kukurydzianej
- 80 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soli
- 100 g orzechów nerkowca podprażonych na patelni

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Przelej na blaszkę. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 25-30 minut. Ciasto ma być zakalcowate w środku. Po upieczeniu może wydawać ci się, że jest surowe w środku, u mnie wypływała z niego czekolada, ale po wystygnięciu brownie, było tak jak ma być, czyli glutowato:)