

# Bezglutenowe brownie z cukrem kokosowym i karmelem

Bezglutenowe brownie z cukrem kokosowym

16 porcji



średnie



up to 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

200 g czekolady deserowej  
100 ml oleju kokosowego  
100 g Cukru kokosowego nierafinowanego z Indonezji Dr. Oetkera  
3 szt. jajek  
1 łyżeczka Ekstraktu naturalnego Wania Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera  
1 szczypta soli  
30 g kakao  
40 g mąki kukurydzianej

### Sos:

100 g Cukru kokosowego nierafinowanego z Indonezji Dr. Oetkera  
40 ml śmietanki 30% tł.

### Krem:

250 g serka mascarpone  
50 g masła orzechowego bez dodatku soli  
50 g orzeszków ziemnych

## 1 Sposób przygotowania:

Formę o wymiarach 21 x 21 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 190°C.

Czekoladę i olej kokosowy przełóż do garnka i podgrzewaj na małym ogniu do całkowitego rozpuszczenia. Dodaj cukier kokosowy i dobrze wymieszaj. Kolejno wbijaj jajka, za każdym razem dokładnie mieszając. Wlej ekstrakt i wsyp sól, kakao oraz mąkę kukurydzianą. Całość wymieszaj, wlej masę do formy i wyrównaj.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 190 °C**

**Piekarnik elektryczny: 190 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: 20 min.**



Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia.

### 3 Sos karmelowy:

Cukier kokosowy i śmietankę przełóż do małego garnka. Podgrzewaj do momentu, aż cały cukier się rozpuści i masa zacznie delikatnie gęstnieć (ok. 1 minuta). Gorący sos odstaw do lekkiego wystudzenia.

### 4 Krem orzechowy:

Schłodzone mascarpone i masło orzechowe zmiksuj do połączenia składników. Następnie posyp krem orzechami i polej karmelem.

Odstaw ciasto do lodówki do schłodzenia.

