

Daktylowe brownie bezglutenowe

Pyszne czekoladowe brownie bez glutenu. Dodatek daktyli sprawia, że ciasto jest mniej kaloryczne, i ma przyjemną konsystencję.

ok. 16 porcji



łatwy



20 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 100 g daktyli
- 300 g czekolady gorzkiej
- 100 ml oleju
- 50 ml wody
- 100 g cukru
- 2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego Waniaia Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetkera
- 3 szt. jajek
- 35 g mąki ziemniaczanej
- 50 g mąki ryżowej

1 Sposób przygotowania:

Blachę o wym. 24 x 28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 190°C. Daktyle zalej wrzątkiem i odstaw na ok. 30 minut. Następnie delikatnie odsącz je z wody i posiekaj. Czekoladę rozpuść w misce ustawionej nad garnkiem z gotującą się wodą. Mieszaj, aż do rozpuszczenia. Odstaw na ok. 5 minut. Po tym czasie dodaj olej, wodę, cukier, ekstrakt, jajka i wymieszaj. Do osobnej miski wsyp mąkę ziemniaczaną i ryżową. Wymieszaj i dodaj do mokrych składników. Dodaj daktyle i dokładnie wymieszaj.

2 Pieczenie:

Ciasto przelej do blaszki i wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 20 - 23 min.

Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia, a następnie schłódź je w lodówce.