

Daktylowe brownie bezglutenowe

Pyszne czekoladowe brownie bez glutenu. Dodatek daktyli sprawia, że ciasto jest mniej kaloryczne, i ma przyjemną konsystencję. Chrupiące z wierzchu, a mocno czekoladowe w środku.

o 16 porcji



łatwe

up to 20 Min.



Składniki:

Ciasto:

100 g daktyli
300 g czekolady gorzkiej
100 ml oleju
50 ml wody
100 g cukru
1 opak. Cukru z wanilią Bourbon z Madagaskaru Bez glutenu 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, cukier z wanilią, 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 gazowy: 190 °C

Piekarnik elektryczny: 190 °C

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

Czas pieczenia: o 20 - 23 min.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

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



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · www.oetker.pl
E-Mail: serwis@oetker.pl · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)