

# Brownies de caramelo sin gluten

## Ingredientes

2/3 de taza de mezcla para hornear sin gluten (como Bob's Red Mill All Purpose GF Baking Flour®) 1/2 taza de maicena  
1 taza de azúcar blanco  
1 taza de azúcar moreno  
3/4 de taza de cacao en polvo sin azúcar  
1 cucharadita de bicarbonato de sodio  
2 huevos batidos  
3/4 de taza de margarina derretida

## Direcciones

Precalentar el horno a 350 grados F (175 grados C), y engrasar una fuente de horno cuadrada de 8x8 pulgadas.

Mezcle la mezcla para hornear sin gluten, la maicena, el azúcar blanco, el azúcar moreno, el cacao en polvo y el bicarbonato de sodio en un bol, tamizando con un tenedor para eliminar los grumos. Vierta los huevos y la margarina derretida, y mezcle con una cuchara grande o con una batidora eléctrica a velocidad baja hasta que la mezcla forme una masa suave, de 3 a 5 minutos. Vierta la masa en la fuente de horno preparada.

Coloque una hoja de papel de aluminio en la rejilla del horno para evitar que se derramen cuando los brownies suban y bajen durante el horneado. Hornee hasta que un palillo insertado en el centro de los brownies salga limpio, de 40 a 45 minutos.