

Brownies de boniato sin gluten

Ingredientes

2 cucharadas de sustituto de huevo seco (como Ener-G®)
1/2 taza de agua
1 1/2 tazas de harina de arroz dulce (mochiko)
1 1/2 cucharaditas de goma xantana 1 cucharadita de levadura en polvo 1/2 cucharadita de sal
1 taza de margarina vegana (como Earth Balance®)
1 taza de azúcar moreno envasado
1 taza de azúcar turbinado (como Sugar in the Raw®)
2 cucharaditas de extracto de vainilla sin gluten
2 tazas de ñame pelado y finamente rallado

3/4 de taza de azúcar turbinado (como Sugar in the Raw®)
1/4 de taza de almidón de maíz
2 cucharadas de margarina vegana (como Earth Balance®), ablandada
2 cucharadas de leche de almendras

Direcciones

Precalentar un horno a 350 grados F (175 grados C). Engrasar una fuente de horno de 9x13 pulgadas.

Mezclar el sustituto del huevo y el agua en un cuenco pequeño hasta que el polvo esté completamente integrado. Remover la harina de arroz, la goma xantana, la levadura en polvo y la sal en un bol aparte.

Bata 1 taza de margarina, el azúcar moreno y 1 taza de azúcar turbinado con una batidora eléctrica en un cuenco grande hasta que quede ligero y esponjoso. Añada el sustituto del huevo, aproximadamente 1/2 taza cada vez, dejando que cada adición se integre en la mezcla de mantequilla antes de añadir la siguiente. Añadir el extracto de vainilla con el último sustituto del huevo. Verter la mezcla de harina de arroz en la masa, mezclando hasta que se incorpore. Incorpore el ñame rallado a la masa, mezclando lo justo para que se integre uniformemente. Vierta la masa en el molde preparado.

Hornee en el horno precalentado hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio, unos 30 minutos.

Mezcle 3/4 de taza de azúcar turbinado, la maicena, 2 cucharadas de margarina y la leche de almendras en un tazón pequeño hasta que esté suave. Extienda sobre los brownies mientras están calientes; absorberán parte del glaseado. Servir caliente.

