

Brownies au caramel sans gluten

Ingrédients

2/3 tasse de mélange à pâtisserie sans gluten (tel que Bob's Red Mill All Purpose GF Baking Flour®) 1/2 tasse de fécule de maïs
1 tasse de sucre blanc

1 cuillère à café de bicarbonate de soude
2 œufs, battus
3/4 de tasse de margarine fondue

Directions

Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C), et graisser un plat à four carré de 8x8 pouces.

Dans un bol, mélanger le mélange de cuisson sans gluten, la fécule de maïs, le sucre blanc, le sucre brun, la poudre de cacao et le bicarbonate de soude, en tamisant avec une fourchette pour éliminer les grumeaux. Versez les œufs et la margarine fondue, et mélangez à l'aide d'une grande cuillère ou d'un batteur électrique à faible puissance jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse, 3 à 5 minutes. Versez la pâte dans le plat de cuisson préparé.

Placez une feuille de papier d'aluminium sur la grille du four pour éviter les éclaboussures lorsque les brownies montent, puis tombent pendant la cuisson. Faites cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre des brownies en ressorte propre, de 40 à 45 minutes.