

# Brownies aux ignames dorées sans gluten

## Ingrédients

2 cuillères à soupe de substitut d'œuf sec (tel que Ener-G®)  
1/2 tasse d'eau  
1 1/2 tasse de farine de riz doux (mochiko)  
1 1/2 cuillère à café de gomme xanthane 1 cuillère à café de levure chimique 1/2 cuillère à café de sel  
1 tasse de margarine végétalienne (telle que Earth Balance®)  
T 1 tasse de sucre brun emballé dans une tasse  
1 tasse de sucre turbinado (tel que Sugar in the Raw®)  
2 cuillères à café d'extrait de vanille sans gluten

3/4 de tasse de sucre turbinado (tel que Sugar in the Raw®)  
1/4 de tasse de fécule de maïs  
2 cuillères à soupe de margarine végétalienne (telle que Earth Balance®), ramollie

## Directions

Préchauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Graisser un plat à four de 9x13 pouces.

Mélangez le substitut d'œuf et l'eau dans un petit bol jusqu'à ce que la poudre soit complètement intégrée. Dans un autre bol, mélangez la farine de riz, la gomme xanthane, la levure chimique et le sel.

Battre 1 tasse de margarine, la cassonade et 1 tasse de sucre turbinado avec un batteur électrique dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez le substitut d'œuf environ 1/2 tasse à la fois, en laissant chaque ajout se mélanger au mélange de beurre avant d'ajouter le suivant. Ajoutez l'extrait de vanille avec le dernier substitut d'œuf. Versez le mélange de farine de riz dans la pâte, en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit juste incorporé. Incorporer l'igname râpée à la pâte, en mélangeant juste assez pour que le mélange soit homogène. Verser la pâte dans le moule préparé.

Faites cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre, soit environ 30 minutes.

Mélangez 3/4 de tasse de sucre turbinado, la fécule de maïs, 2 cuillères à soupe de margarine et le lait d'amande dans un petit bol jusqu'à obtenir un mélange homogène. Étalez sur les brownies encore chauds ; ils absorberont une partie du glaçage. Servez chaud.

