

Brownies al caramello senza glutine

Ingredienti

2/3 di tazza di miscela da forno senza glutine (come Bob's Red Mill All Purpose GF Baking Flour®) 1/2 tazza di amido di mais
1 tazza di zucchero bianco
1 tazza di zucchero di canna confezionato 3/4 di tazza di cacao in polvere non zuccherato
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
2 uova, sbattute
3/4 di tazza di margarina, sciolta

Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 350 gradi F (175 gradi C) e ungere una teglia quadrata da 8x8 pollici.

Mescolare in una ciotola il preparato per dolci senza glutine, l'amido di mais, lo zucchero bianco, lo zucchero di canna, il cacao in polvere e il bicarbonato di sodio, setacciando con una forchetta per eliminare i grumi. Versare le uova e la margarina fusa e mescolare con un cucchiaio grande o un frullatore elettrico a basso regime fino a ottenere una pastella omogenea, da 3 a 5 minuti. Versare la pastella nella teglia preparata.

Posizionare un foglio di alluminio sulla rastrelliera del forno per evitare che i brownies si alzino e si abbassino durante la cottura. Cuocere fino a quando uno stuzzicadenti inserito al centro dei brownies uscirà pulito, da 40 a 45 minuti.