

Brownies alla batata dorata senza glutine

Ingredienti

2 cucchiaini di sostituto d'uovo secco (come Ener-G®)
1/2 tazza di acqua
1 1/2 tazze di farina di riso dolce (mochiko)
1 cucchiaino e mezzo di gomma xantana 1 cucchiaino di lievito in polvere 1/2 cucchiaino di sale
1 tazza di margarina vegana (come Earth Balance®)
1 tazza di zucchero di canna confezionato
1 tazza di zucchero turbinado (come Sugar in the Raw®)
2 cucchiaini di estratto di vaniglia senza glutine
2 tazze di patate dolci sbucciate e tagliuzzate finemente

3/4 di tazza di zucchero turbinado (come Sugar in the Raw®)
1/4 di tazza di amido di mais
2 cucchiaini di margarina vegana (come Earth Balance®), ammorbidita
2 cucchiaini di latte di mandorla

Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 350 gradi F (175 gradi C). Ungere una teglia da 9x13 pollici.

Mescolare il sostituto dell'uovo e l'acqua in una piccola ciotola fino a quando la polvere è completamente integrata. Mescolare la farina di riso, la gomma di xantano, il lievito e il sale in una ciotola separata.

Sbattere 1 tazza di margarina, lo zucchero di canna e 1 tazza di zucchero turbinado con un frullatore elettrico in una grande ciotola fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere il sostituto d'uovo circa 1/2 tazza alla volta, lasciando che ogni aggiunta si amalgami al composto di burro prima di aggiungere la successiva. Aggiungere l'estratto di vaniglia con l'ultima dose di sostituto d'uovo. Versare il composto di farina di riso nella pastella, mescolando fino a incorporarlo. Incorporare la patata tagliata a pezzetti nella pastella, mescolando quanto basta per unirla uniformemente. Versare la pastella nella teglia preparata.

Cuocere nel forno preriscaldato finché uno stuzzicadenti inserito al centro non esce pulito, circa 30 minuti.

Mescolare 3/4 di tazza di zucchero turbinado, l'amido di mais, 2 cucchiaini di margarina e il latte di mandorla in una piccola ciotola fino a ottenere un composto omogeneo. Distribuire sui brownies ancora caldi; assorbiranno parte della glassa.
Servire caldo.

