

Brownies sem glúten

Ingredientes

2/3 xícara de xícara de
mistura para panificação sem
glúten (como o Bob's Red Mill
All Purpose GF Baking Flour®)
1/2 xícara de xícara de amido
de milho
1 chávena de açúcar branco
1 chávena de açúcar
mascavado 3/4 chávena de
cacau em pó não adoçado
1 colher de chá de bicarbonato de
sódio
2 ovos, batidos
Margarina de 3/4 de chávena,
derretida

Instruções

Pré-aquecer o forno a 350 graus F (175 graus C), e untar uma
assadeira quadrada de 8x8 polegadas.

Mexer a mistura sem glúten, amido de milho, açúcar branco,
açúcar mascavado, cacau em pó, e bicarbonato de sódio numa
tigela, peneirar com um garfo para remover os grumos. Verter os
ovos e a margarina derretida, e misturar com uma colher grande ou
batedeira eléctrica em baixo até a mistura formar uma massa lisa,
3 a 5 minutos. Raspar a massa no prato de cozedura preparado.

Colocar uma folha de alumínio na grelha do forno para evitar
derramamentos à medida que os brownies sobem e depois caem
durante a cozedura. Cozer até que um palito inserido no centro dos
brownies saia limpo, 40 a 45 minutos.