

Brownies de inhame dourado sem glúten

Ingredientes

2 colheres de sopa de substituto de ovo seco (tal como Ener-G®)
1/2 copo de água
1 1/2 chávena de farinha de arroz doce (mochiko)
1 1/2 colher de chá de goma xantana 1 colher de chá de fermento em pó 1/2 colher de chá de sal
1 chávena de margarina vegetal (tal como Earth Balance®)
1 chávena de açúcar mascavado embalado
1 chávena de açúcar turbinado (como o açúcar em bruto®)
2 colheres de chá de extracto de baunilha sem glúten
2 chávenas de inhame descascado e finamente triturado

3/4 chávena de açúcar turbinado (como o açúcar em bruto®)
1/4 xícara de chávena de amido de milho
2 colheres de sopa de margarina vegan (como a Earth Balance®), amaciada
2 colheres de sopa de leite de amêndoa

Instrução

S

Pré-aquecer um forno a 350 graus F (175 graus C). Unte uma assadeira de 9x13-polegadas.

Agitar o substituto do ovo e regar juntos numa pequena tigela até que o pó esteja completamente integrado. Mexer a farinha de arroz, goma xantana, fermento em pó, e sal juntos numa tigela separada.

Bater 1 chávena de margarina, açúcar mascavado, e 1 chávena de açúcar turbinado com um batedor eléctrico numa tigela grande até ficar leve e fofo. Adicionar o substituto do ovo cerca de 1/2 chávena de cada vez, permitindo que cada adição se misture na mistura da manteiga antes de adicionar a seguinte. Adicionar o extracto de baunilha com o último do sucedâneo do ovo. Verter a mistura de farinha de arroz para a massa, misturando até à sua incorporação. Dobre o inhame triturado na massa, misturando apenas o suficiente para combinar uniformemente. Verter a massa para a panela preparada.

Cozer no forno pré-aquecido até um palito inserido no centro sair limpo, cerca de 30 minutos.

Mexer 3/4 chávena de açúcar turbinado, amido de milho, 2 colheres de sopa de margarina, e leite de amêndoa juntos numa pequena tigela até ficarem lisos. Espalhar sobre os brownies enquanto ainda estão quentes; eles absorverão parte do esmalte.
Servir quente.

