

Browne bezglutenowe

data aktualizacji: 2020.04.18 autor: Redakcja



Składniki:

- 300 g czekolady gorzkiej
- 200 g masła
- 180 g cukru
- 4 jajka (rozmiar M)
- 30 g kakao
- 100 g mąki gryczanej lub jaglanej

Przygotowanie:

Czekoladę połamać na kawałki i razem z masłem roztopić w kąpieli wodnej. Pozostawić do ostygnięcia.

Mąkę wymieszać z kakao. Jajka ubić z cukrem na jasną, kremową masę. Zmniejszyć obroty na średnie i wlewać stopniowo roztopioną czekoladę z masłem (czekolada z masłem może być lekko ciepła). Następnie wmieszać szpatułką mąkę z kakao.

Ciasto przełożyć do kwadratowej formy o wymiarach 24 x 24 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół. Wierzch powinien być upieczony, a środek wilgotny.

Formę z ciastem wyciągnąć od razu z piekarnika i pozostawić na blacie na 30 minut. Następnie wyciągnąć ciasto z formy. Można kroić lekko ciepłe lub pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Poleca: [Agnieszka Dmitruk](#)

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/35156-browne-bezglutenowe>