



Brownie sin gluten de trigo sarraceno

Raciones: 6-8

Preparación: 15 '

Cocción: 20 '

Total: 35 '

Descripción

Apúntate esta receta de brownie de trigo sarraceno porque la vas a repetir seguro. No tiene gluten, se prepara en un momento y le gusta a todo el mundo.

Ingredientes

- 1 taza (180 g) de harina de trigo sarraceno. Si lo prefieres también puedes utilizar harina de quinoa o de arroz
- $\frac{3}{4}$ de taza (140 g) de aceite de coco
- 1 taza (160 g) de azúcar de coco
- $\frac{1}{2}$ taza (75 g) de trozos de chocolate o pasta de cacao
- 3 huevos
- $\frac{2}{3}$ de taza (80 g) de cacao en polvo
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita (1.4 g) de sal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita (1.5 g) de bicarbonato
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita (1.3 g) de vainilla en polvo

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 175 ° C.
2. Derrite el aceite de coco en un cazo con el fuego al mínimo, a no ser que sea verano y esté ya derretido a temperatura ambiente.
3. Mezcla la harina de trigo sarraceno, el cacao en polvo, la sal, el bicarbonato y la vainilla en polvo en un bol.
4. En otro bol, añade el aceite de coco derretido y el azúcar de coco. Mezcla bien para que se combinen, se formará una especie de caramelo arenoso.

5. Añade entonces los huevos, uno a uno, y remueve bien para que se integren.
6. Combina ahora los ingredientes húmedos con los secos y mezcla bien haciendo movimientos envolventes con una espátula. La masa resultante será muy espesa y con un intenso color a cacao.
7. Añade por último el chocolate troceado y repártelo bien. Si quieres puedes añadir también unas nueces troceadas, avellanas o el fruto seco que prefieras.
8. Vierte la mezcla en un molde rectangular o cuadrado, engrasado o recubierto con papel de hornear. Repártela bien con la espátula y alisa un poco la parte superior para que quede uniforme.
9. Hornea durante unos 18-20 minutos a 175 ° C. Si pinchas un palito debería salir más o menos limpio, pero no del todo.
10. Deja enfriar.