

ANIA STARMACH

Bezglutenowe brownie

Co kupić?

Składniki suche

- 50g mąki kokosowej Purella
- 80g cukru kokosowego Purella
- 40g kakao w proszku Purella

Składniki mokre

- 60g płynnego oleju kokosowego
- 100ml ulubionego mleka
- 3 jaja ekologiczne "0"

Dodatkowo

- 150ml powideł śliwkowych
- 1 łyżka surowego kruszonego kakao Purella

Jak przygotować?

1. W jednej misce wymieszaj wszystkie składniki „suche”, w drugiej misce wszystkie składniki „mokre”.
2. Połącz zawartość obu misek, wymieszaj używając różgi.
3. Masę przelej do niewielkiej formy.
4. Formę włóż do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Piecz około 30 minut.
5. Po upieczeniu, całkowicie ostudź.
6. Przed podaniem, wierzch ciasta posmaruj warstwą powideł i posyp kruszonym kakao.