

DOCENTE: ALE TEMPORINI



Brownie Sin Gluten

INGREDIENTES:

- 210 gr de mix de harina sin gluten
- Manteca 120 g
- Chocolate 120 g
- 3 Huevos
- 210 gr Azúcar
- Esencia de vainilla c/n
- 1 cdta de te Polvo leudante

PROCEDIMIENTO:

- Enmantecamos un molde cuadrado de 20 cm.
- Fundir la manteca al fuego, apagamos el fuego y agregamos el chocolate trozado.
- Integramos
- Batimos los huevos con el azúcar hasta integrar bien, agregamos la esencia de vainilla.
- Incorporamos la preparación de manteca y chocolate.
- Integramos todos los secos y tamizando sobre el batido anterior.
- Mezclamos y colocamos la mezcla en el molde y horneamos a 180°C durante 25 minutos.
- Una vez que enfrió desmoldamos