

Brownies bez lepku

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Predhrejeme si rúru na 170 stupňov. Plech jemne vymastíme a vystelieme papierom na pečenie tak, aby presahoval cez okraj plechu. Maslo dáme do panvice a na strednom stupni ohrievame 3-5 minút, až kým nebuble, nesfarbí sa trochu do zlata a nezačne mať jemne orechovú vôňu. Pozor, aby sa nepripálilo. Do veľkej misy nalámeme čokoládu, zalejeme roztopeným maslom a po minúte dobre premiešame metličkou. Kým je zmes ešte teplá, vmiešame cukor a vanilku, potom 3 vajíčka a soľ. Nakoniec do zmesi preosejeme kakaový prášok a Zlatý Klas. Zamiešame vareškou a nalejeme na pripravený plech. Pečieme asi 30-40 min na 170 stupňoch, koláč na povrchu popraská, ale to je úplne v poriadku. Skúsame špajlou, či už je zvnútra prepečený. Ak vytiahneme špajlu suchú, tak je. Hotové brownies nakrájame a každý kúsok ozdobíme šľahačkou a ovocím.

Ingrediencie

- **Holandské kakao 100 g** - 40 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 90 g
- **Čučoriedky** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Maslo** - 170 g
- **Zlatý klas bezgluténový 40 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

