

BROWNIE DE CHOCOLATE (SEM GLÚTEN)



INGREDIENTES

- UM QUARTO DE CHÁVENA DE ÓLEO DE COCO
- TRÊS QUARTOS DE CHÁVENA DE AÇÚCAR
- UMA CHÁVENA DE LEITE VEGETAL (OU LEITE DE VACA)
- MEIA CHÁVENA DE CACAU EM PÓ
- UMA CHÁVENA E MEIA DE FARINHA SEM GLÚTEN
- MEIA COLHER DE CAFÉ DE GOMA XANTANA OU CMC(OPCIONAL)
- MEIA CHÁVENA DE COCO RALADO
- UMA PITADA DE SAL
- DUAS COLHERES DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO (SEM GLÚTEN) OU BICARBONATO DE SÓDIO
- MEIA CHÁVENA DE NOZES PICADAS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Lâmina de triturar amassar

2. Colocar os ingredientes na taça, excepto as nozes . Programar velocidade 5 por 3 minutos. Acrescentar as nozes e misturar com a espátula.

3. Despeje a massa em um tabuleiro retangular pequeno e leve ao forno pré aquecido a 180° por 20/30 minutos. Fazer o teste do palito porque o tempo depende de forno para forno

4. .Receita adaptada de nocontemgluten.blogspot.com
