

Brownie gluten free

Oggi prepariamo dei brownie gluten free adatti a celiaci ed intolleranti, ma non per questo privi di gusto, anzi!

Come sapete è diventato ormai imprescindibile riuscire a mettere insieme un buon dolce che vada bene anche per gli amici celiaci ed intolleranti che sono sempre di più. Non so tra i vostri amici, ma i miei stanno aumentando a dismisura.

Spesso si può ricorrere a dolci che di base non hanno la farina, ma quando si vuole trasformare un dolce con la farina bianca in un dolce per celiaci bisogna ricorrere ai mix di farine adatto. Mi ero interessata all'argomento già qualche mese fa, poi la [pasta frolla ottenuta per il corso al Fashion Camp](#) mi aveva proprio entusiasmato, quindi rieccomi con un altro dolce che utilizza lo stesso [mix di farine per dolci della Schär](#).

Il dolce è davvero molto simile ad un brownie normale, l'unica "pecca" è che secca un po' più facilmente degli altri quindi è bene conservarlo perfettamente chiuso. Per il resto il gusto è praticamente lo stesso!



Ricetta Brownie Gluten Free

- 6 uova
- 300g di zucchero
- 250g di cioccolato fondente
- 250g di burro
- 100g di mix per dolci
- qualche goccia di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di Bourbon o liquore preferito
- 100g di noci
- 1 pizzico di sale

In un mixer mettete le uova insieme allo zucchero e fate andare la frusta fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Aggiungete il burro e il cioccolato precedentemente fusi a bagnomaria.

Aggiungete anche il mix di farina gluten free, la vaniglia, il Bourbon e il pizzico di sale. Mischiate bene il tutto. Aggiungete le noci.

Versate l'impasto in una teglia ricoperta di carta forno. Infornate a 180° e cuocete per circa 20-25 minuti.

Tagliate il brownie solo quando si sarà raffreddato.

