



Brownie sem glúten

INGREDIENTES

- 200g de chocolate meio amargo sem glúten
- 2 Colheres de sopa de óleo de coco
- 6 Ovos, claras e gemas separadas
- 1/2 Xícara de açúcar de coco
- 1/2 Colher de café solúvel em pó
- 1/2 Xícara de farinha de arroz
- 1 Colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 Colher de sopa de amido de milho
- 1 Pitada de **Goma Xantana Cípria**
- 1/2 Xícara de nozes e/ou amêndoas
- 1 Colher de chá de **Extrato de Baunilha Cípria**

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 200°. Forre uma assadeira 33 x 22 cm com papel manteiga e unte por cima com óleo de coco. Derreta o chocolate no micro-ondas por 30 segundos (tomar cuidado para não deixar o chocolate queimar), retire e mexa. Repita esse processo até o chocolate estar totalmente derretido. Após, colocar o óleo de coco, mexer e reservar.

Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, coloque as gemas, o açúcar, a baunilha e o café solúvel, bata até obter uma mistura consistente. Desligue. Acrescente o chocolate derretido, a farinha, a amido de milho, a goma xantana e as nozes.

Suavemente misture as claras em neve. Abaixar a temperatura do forno para 135° e asse por 20 minutos. *A massa fica crocante por fora e úmida por dentro.*