Bezglutenowe brownie z wiśniami (bez pszenicy, mleka, jajek)

Dzisiaj coś pysznego na podwieczorek. Bardzo łatwe i szybkie ciasto – bezglutenowe brownie z wiśniami. Do jego zrobienia nie potrzebujecie nawet miksera! Spokojnie wymieszacie składniki łyżką. Na pewno zasmakuje małym i dużym nie tylko na diecie bezglutenowej!

Składniki:

- 1 1/4 szklanki mąki ryżowej białej
- 1 szklanka mąki z tapioki (skrobi kukurydzianej lub ziemniaczanej)
- 1/2 szklanki mąki sojowej
- 1/4 szklanki mąki owsianej lub jaglanej
- 3/4 szklanki cukru trzcinowego
- 3 czubate łyżki kakao (u nas kakao lekko odtłuszczone)
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka przyprawy do herbat i kawy K – 4 (niekoniecznie)
- 400 ml mleka kokosowego
- 100 ml wody
- 1/2 szklanki rozpuszczonego oleju kokosowego (letniego)
- 2 czubate łyżki kwasowego dżemu (u nas rabarbarowy)
- 2 szklanki wiśni z kompotu (bez pestek)

Przygotowanie bezglutenowego

brownie z wiśniami:

Mąki przesiać do dużej miski, dodać cukier, cukier waniliowy, kakao, przyprawę K – 4, sodę i proszek do pieczenia. Wszystko dokładnie wymieszać, a następnie dodać resztę składników (oprócz wiśni) i zmiksować lub wymieszać łyżką do połączenia składników. Masę przełożyć do blaszki o wielkości ok. 20 x 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Na wierzch położyć wiśnie. Piec ciasto w temperaturze 200°C przez ok. 1 godzinę (do suchego patyczka).

Smacznego!

Uwaga! Osoby chore na celiakię powinny używać produktów z certyfikatem bezglutenowym!

Polecamy także inny przepis na brownie:

- Jaglane brownie bez pieczenia

Polecamy także inne przepisy na bezglutenowe ciasta:

- Tarta makowa z żurawiną
- Tarta jagodowa
- Kaszkowiec kukurydziany
- Babka rodzynkowa
- Babka z batatem
- Babka wielkanocna
- Ciasto mocno czekoladowe
- Ciasto czekoladowe
- Piernik
- Szarlotka sypana
- Ciasto jabłkowe, czyli szarlotka bezglutenowa
- Ciasto migdałowe
- Ciasto ze śliwkami
- Placek drożdżowy z agrestem i borówkami
- Torcik z kremem jaglanym i galaretką
- Torcik wegański Raffaello
- Brzdąc z kremem jaglanym

- Kakaowe ciasto gryczane z bakaliami
- Gotowany sernik wegański z tofu i kaszy jaglanej
- Mazurek kajmakowy z morelami
- Mazurek z kremem z kaszy jaglanej
- Szybkie ciasto na kruchych ciasteczkach
- Kruche ciasto z rabarbarem
- Cobbler, czyli owoce pod ciastem

Bezglutenowe brownie z wiśniami