

Brownies sans gluten

- Une recette de brownies sans gluten et sans compromis sur le goût!



Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 tasse (220 grammes) de beurre
- 8 oz (230 grammes) de chocolat mi-sucré et haché
- 1 tasse et demie (330 grammes) de sucre
- 1 tasse (180 grammes) de farine combinée sans gluten
- 1/4 de tasse (100 grammes) de cacao
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse (180 grammes) de pépites de chocolat mi-sucré

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)
2. Beurrer/graisser un moule de 9 po (23 cm)
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre ainsi que le chocolat et réservez.
4. Dans un bol de taille moyenne, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Incorporer le beurre et le chocolat fondu en fouettant.
6. Ajoutez la farine, le cacao et le sel tout en fouettant.
7. Ajouter les pépites de chocolat.
8. Transvider le mélange dans le moule à l'aide d'une cuillère.
9. Faire cuire de 35 à 40 minutes.

Bon appétit 😊

“ *Que vous soyez intolérants au gluten ou non, ces brownies sont exceptionnellement bon et très facile à faire :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)