

# Gluteenittomat browniet

Fantastinen resepti meheville ja pähkinäisille brownieille. Jos valitset 100% kaakaojauheen, saat gluteenittomista brownieista myös maidottomat.

15 - 18 palaa



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Browniet:

- 2 kpl kananmunaa
- 2,33 dl sokeria
- 1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 dl riisijauhoa
- 0,33 dl perunajauhoa
- 4 rkl kaakaojauhetta
- 0,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 0,5 tl suolaa
- 1,25 dl öljyä
- 1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta (50 g)
- 50 g saksanpähkinöitä

## 1 Esivalmistelut:

Lämmitä uuni 175° C asteeseen tasalämmölle.

## 2 Browniet:

Vatkaa kananmunat, sokeri ja vaniljasokeri vaaleaksi ja kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita toisessa kulhossa keskenään riisijauhot, perunajauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe. Sihtaa kuivat aiheet muna-sokeriseokseen ja lisää joukkoon myös suola ja öljy. Hienonna saksanpähkinät ja sekoita mantelirouheen sekaan. Sekoita puolet pähkinäseoksesta taikinaan. Kaada taikina voideltuun ja leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan (18x24 cm). Ripottele loput pähkinät päälle.

**Paista uunin keskitasolla 25-30 minuuttia.** Anna kakun jäähtyä ja tarjoile vasta, kun browniet ovat täysin jäähtyneitä.