

Brownie de Chocolate vegano y sin gluten



Ingredientes:

Harina de arroz: 380 gramos

Azúcar blanco: 425 gramos (Ver nota)

Cacao en polvo sin azúcar: 75 gramos (Ver nota)

Levadura de repostería: 1 cucharadita

Sal: Una cucharadita rasa

Vainilla molida: 1 cucharadita

Agua: 300 ml

Aceite vegetal: 150 ml

Preparación:

1. Precalentamos el horno a 175º con calor arriba y abajo.
2. Mientras se calienta el horno echamos en un bol la harina de arroz y el azúcar blanco. Añadimos el cacao en polvo sin azúcar y una cucharadita de levadura en polvo de repostería. También una cucharadita rasa de sal, la vainilla molida, el agua y el aceite vegetal.
3. Mezclamos muy bien con unas varillas hasta que no queden grumos.
4. Aceitamos un molde para hacer brownies e insertamos la masa dentro del molde.
5. Ahora hornearemos durante 30 minutos o hasta que esté hecho. Dejamos reposar la masa 10 minutos dentro del molde una vez hayamos horneado el brownie.
6. Pasados estos minutos lo desmoldamos.
7. Cuando esté totalmente frío puedes cortar el brownie en rectángulos y decorarlos con cacao en polvo, azúcar glass y frambuesas liofilizadas

Nota: Si empleamos cacao sin gluten para hacer a la taza hay que recordar que la proporción por 100 gramos de este cacao es de 60 de azúcar y 40 de cacao, con lo que tenemos que disminuir proporcionalmente la cantidad de azúcar. Nos quedaría así la composición:

- **Cacao en polvo para la taza:** 187,5 gr (compuesto de 75 gr de cacao + 112,5 gr de azúcar)
- **Azúcar blanco:** 312,5 gr (425 gr – 112,5 gr que lleva el cacao a la taza)