Bezglutenowe brownie z czereśniami i płatkami bławatka

Amarello

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

8 porcji

Składniki:

- masło - 125 g
- gorzka czekolada - 150 g
- ciemne kakao - 20 g
- orzechy włoskie - 50 g
- posiekana czekolada - 60 g
- mąka amarantusowa prażona Amarello - 50 g
- mąka ziemniaczana - 50 g
- soda - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 szt.
- cukier trzcinowy - 150 g
- mleko kokosowe - 60 ml
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 opakowanie
- drylowane wiśnie - 250 g
- płatki bławatka - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 stopni. (góra-dół).

Do rondelka wkładamy masło, 150 g czekolady i kakao. Całość podgrzewamy na niewielkim ogniu cały czas mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji. Odkładamy do przestudzenia.

KROK 2: Jajka ubijamy z cukrem do momentu aż masa stanie się jasna i puszysta, dodajemy przestudzoną masę maślano-czekoladową i mleko kokosowe całość delikatnie mieszamy. Dokładamy mąki, sól, cukier z wanilią i sodę i mieszamy tylko do momentu połączenia się składników. Drobno siekamy orzechy i czekoladę (np. w malakserze) i dodajemy do ciasta. Mieszkamy kilkoma ruchami łyżki i całość przekładamy do nasmarowanej masłem i obsypanej mąką amarantusową formy na tartę.

KROK 3: Na koniec obsypujemy czereśniami i władamy do piekarnika na około 35 min.

Ostudzone ciasto można posypać cukrem pudrem trzcinowym, ozdobić płatkami bławatka i świeżymi

czereśniami.