



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kohári Éva

MÁLNÁS BROWNIE GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

Egy igazi brownie nem a szépségéről híres. Egy igazi brownie akkor az igazi, ha tocsog a csokitól, ha ragacsos a belseje, ettől természetesen nem lehet szépen szeletelni, de gyorsan bújtasuk a nem túl mutatós, de annál finomabb, forró süteményszeletet egy nagy gombóc fagyi alá. Na, pont így lesz tökéltese a brownie, és csak hab a tortán, ha sütés előtt szórunk a csokis masszára jó sok málnát is. Ettől még szaftosabb és ellenállhatatlanabb lesz.

HOZZÁVALÓK

320 g glutén- és
tejmentes étcsokoládé
250 g Auchan
margarin

3 db Auchan tojás
250 g nádcukor
1 csomag Auchan
vaníliás cukor
12 g sütőpor

120 g Auchan bio
rizsliszt
200 g friss vagy
fagyasztott málna
HOZZÁVALÓK A

TÁLALÁSHOZ

ízlés szerint glutén- és
tejmentes fagylalt
ALLERGÉNEK

- 1 A csokoládét törjük kisebb darabokra, és gőz fölött olvasszuk fel a margarinnal.
- 2 A tojást verjük habosra a cukorral, és öntsük hozzá az olvasztott csokit. Vigyázzunk, ne legyen forró a csokis margarin, mert sült tojást készíthetünk igen könnyen.
- 3 A lisztet keverjük össze a sütőporral, a vaníliás cukorral, és keverjük a csokis masszához.
- 4 Egy kb. 15x20 cm-es tepsit béleljünk ki sütőpapírral, és simítsuk bele a masszát. Szórjuk meg gazdagon málnával.
- 5 170 fokra előmelegített sütőben kb. 40-45 perc alatt süssük készre.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**



auchan