



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/uAttzHUH81Q>

#### INGREDIENTES

- 4 huevos
- 100 g. de azúcar
- 180 g. de azúcar moreno
- 200 g. mantequilla
- 150 g. de cacao puro en polvo sin gluten
- 60 g. de harina de repostería sin gluten
- 2 cucharaditas de vainilla líquida sin gluten
- Media cucharadita de sal



Echamos 4 huevos a un bol.



Añadimos 100 g. de azúcar y 180 g. de azúcar moreno, que aportarán dulzor a estos sabrosos brownies de chocolate sin gluten.



Añadimos sal y vainilla líquida sin gluten.



Tamizamos 60 g de harina panificable sin gluten y añadimos 150 g. de cacao puro en polvo sin gluten



Agregamos 200 g. de mantequilla a temperatura ambiente, ¡y removemos bien!



Echamos la mezcla en un molde con aceite. De esta manera, lo sacaremos sin problema.



Acto seguido, lo metemos al horno precalentado a 180 grados durante 40 minutos.



Dejamos enfriar sobre rejilla. Aunque nos resulte tentador probarlo, estará mucho más rico cuando lo dejemos enfriar. Además, ¡nos falta darle el toque final!



Recortamos con un molde y reservamos el resto. ¡Ya sabéis que en Gloton<sup>es</sup> sin gluten no desperdiciamos nada!



Ahora viene la parte divertida: convertir nuestros Brownies sin gluten en Brownies de Navidad sin gluten. Para ello, echamos nata y ponemos los gorros rojos hechos de fresas. ¿A que nuestro Glotón lo hace bien? ¡Y listo!

gloton<sup>es</sup>  
sin gluten