



Glutenfria double chocolate brownies med saltad fudgeglasyr

12-20 rutor beroende på storlek

175 g smör
1,5 dl (100 g) kokossocker (använd rårorsocker eller strösocker om du vill)
1 dl (60 g) ljust muscovadosocker
1 dl (40 g) kakao av bra kvalitet (t.ex. Valrhona)
3 msk lönnsirap
1/2 tsk havssalt
3 ägg
1,5 dl (90 g) bovetemjöl
50 g chokladknappar eller choklad hackad i stora bitar

Saltad fudgeglasyr

1,5 dl vispgrädde
0,5 dl mjölk
3 msk lönnsirap
200 g mörk choklad av hög kvalitet (t.ex. Valrhona Caraibe)
1/2 tsk havssalt
pistagenötter, hackade
ätbara blommor att dekorera med

- 1) Sätt ugnen på 180 grader. Klä en liten form (ca 20x30cm) med bakplåtspapper och smöra det.
- 2) Vispa smör, kokossocker och muscovado mjukt och krämigt. Rör ner kakao, lönnsirap och salt.
- 3) Vänd ned ett ägg i taget med hjälp av en slickepott och vänd till sist ned bovetemjölet tillsammans med chokladknapparna.
- 4) Bred ut kakan i formen och grädda mitt i ugnen ca 25 minuter. Känn efter med en sticka, den skall vara lite kladdig. Låt kakan svalna.
- 5) Koka upp grädde, mjölk och lönnsirap till glasyren. Hacka chokladen grovt och häll sedan gräddmjölken över chokladen. Låt smälta en stund och rör sedan till en jämn smet. Tillsätt salt och låt glasyren svalna.
- 6) Bred glasyren över kakan när den stelnat något och kyl sedan kakan tills glasyren stelnat.
- 7) Skär i rutor och dekorera med hackade pistagenötter och ätbara blommor.

TIPS! Det går också bra att använda vetemjöl eller t.ex. dinkelmjöl istället för bovete, men då blir kakan förstås inte glutenfri.

