

Brownie - glutenfri og laktosefri

16 - 20 portioner



Op til 15 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer
bradepande; 18 x 24 cm

Browniedej:

2 æg str. M/L
200 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
50 g rismel
25 g kartoffelmel
4 spsk. Dr. Oetker Baking Cocoa
½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
½ tsk. fint salt
1 ¼ dl olie
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
1 pose Dr. Oetker Valnødder (50 g)

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

1 Browniedej:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker lyst og luftigt.

I en anden skål blandes, rismel, kartoffelmel, kakao og bagepulver. Sigt blandingen i æggemassen og rør salt og olie i. Hak valnødekernerne groft og bland dem med de hakkede mandler. Rør halvdelen af nødderne i dejen.

Fordel dejen i en lille bradepande (18 x 24 cm) foret med bagepapir, fordel dejen jævnt i formen. Drys de resterende nødder hen over dejen.

Bag kagen i midten af ovnen i 25-30 min. Lad kagen køle helt af i formen. Servér først kagen når den er helt kold.

Bagetid: 25 - 30 minutter

Tip:

Læs mere om erstatningsmuligheder for gluten på siden, hvor vi har samlet vores bedste [tips til chokoladekager](#).