



*Receitinhas*

# BROWNIE FUNCIONAL (SEM GLUTEN)

## INGREDIENTES:

- 1 e 1/2 xícara de achocolatado orgânico
- 1/2 xícara de cacau em pó sem açúcar
- 1/2 xícara de óleo de coco (ou girassol)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 xícara de farinha de arroz peneirada
- Chocolate 75% cacau picadinho (chocolife)

## INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 2 1/2 xícara de açúcar de coco
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1 colher (chá) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO:

Junte a farinha de arroz, a fécula e o fermento em pó e reserve. No liquidificador, junte os ovos e o açúcar e bata por 5 minutos. Junte o achocolatado, o cacau, o óleo de coco, a essência e o sal, bata até ficar homogêneo. Depois, misture a massa aos ingredientes secos e mexa com uma espátula. Agora, adicione o chocolate 75% já picado. Coloque em uma forma de aro removível forrada com papel manteiga e leve ao forno. O brownie deve assar entre 15 e 25 minutos no máximo, vai depender do forno de cada um. Fique de olho para que forme uma casquinha no topo, mas que ainda esteja um pouco cremoso quando espetar o palito. Se não ficar molhadinho por dentro, o Brownie passa do ponto e vira bolo.





[www.vanessamigray.com.br](http://www.vanessamigray.com.br) 

[vanessamigraynutricionista](#)  

[nutricionista@vanessamigray.com.br](mailto:nutricionista@vanessamigray.com.br) 

