## Glutenfri brownies

* 150 g smør
* 350 g sukker
* 5 ss bakekakao (50 g)
* 100 g glutenfri melblanding
* 2 ts vaniljesukker
* 1 ts bakepulver
* 3 egg
* 2 klyper salt

**Slik gjør du**

1. Sett ovnen på 165 grader varmluft

2. Smelt smøret i en kjele. Sett ned varmen og tilsett sukkeret. La smelte sammen på lav varme i noen minutter.

3. Mål opp og bland sammen de tørre ingrediensene. Tilsett sukkersmøret og rør inn ved hjelp av en tresleiv eller lignende. Tilsett eggene og rør deigen glatt.

4. Fordel deigen i en bakepapirkledd liten langpanne (ca 20 x 30 cm), (se tips). Stek midt i ovnen i 25 – 30 minutter. (Obs. Hvis du bruker en annen form som er mindre må du steke kaken lenger, hvis ikke vil den bli rå).

5. La browniesen avkjøles i formen før du skjærer i stykker.

[Glutenfrihet.no](https://glutenfrihet.no/2016/11/15/glutenfri-brownies/)