Blondies sin gluten de Jamie Oliver

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** María Bosch

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Para celíacos
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- 150 g de Harina sin gluten
- 1 cucharadita de Levadura sin gluten
- 1/2 cucharadita de Sal marina
- 200 g de Yogur de soja
- Las semillas raspadas de ½ vaina de vainilla
- 2 cucharadas de Miel
- 250 g de Azúcar moreno
- 200 g de Chocolate negro apto para veganos con más del 70% de cacao en trozos

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC y forrar un molde de 23 cm con papel de horno. Tamizar la harina, la levadura y la sal en un bol. Mezclar el yogur de soja con las semillas de la vainilla en un bol grande. Añadir el azúcar moreno y remover hasta que se integre. Añadir los ingresientes secos a los húmedos despacio y añadir el chocolate picado Verter la mezcla en el molde preparado y alisar con una espátula. Hornear entre 30 y 35 minutos, hasta que la superficie esté cocinada. Sacar del horno y dejar enfriar dentro del molde. Cortar en 12 trozos y disfrutar.