



Glutenvrije Brownie met Blauwe Bessen en Bramen

Deze Glutenvrije Brownie is zo makkelijk te maken, maar oh zo lekker! Zelfs als je geen gluten eet kan je genieten van een lekkere smeuijge brownie! Combineer de brownie met verse blauwe bessen en bramen als frisse tegenhanger. Je hebt de brownie in no time gebakken en je huis gaat er heerlijk van ruiken. Een win-win situatie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Brownies,
Glutenvrij 500 g

F11100
€ 5,35



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 5,82

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Brownies Glutenvrij 500 g
- FunCakes Bake Release Spray
- 250 g ongezouten boter
- 3½-4 eieren (ca. 190 g)
- Blauwe bessen en bramen

Benodigdheden

- Wilton Recipe Right® Bakvorm Vierkant 20x20cm
- Wilton Recipe Right® Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Bakpapier Rol

Stap 1: Bak de glutenvrije brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Brownies Glutenvrij zoals is aangegeven op de verpakking. Vet het bakblik in en leg op de bodem een passend stuk bakpapier. Schep het beslag in de bakvorm en bak de brownie in ongeveer 30-40 minuten gaar. Laat het afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Decoreer de brownie

Decoreer de brownie met blauwe bessen en bramen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.