

Anettes glutenfri brownies (det som står i parantes er til den almindelige version)

120 gr mørk chokolade

115 gr smør

250 gr sukker - lidt mindre kan altså godt gøre det...

2 store æg

70 gram glutenfrit mel (eller hvedemel)

½ tsk salt

1 tsk vanillesukker

Ca 50 gram marcipan skåret i små stykker (100 gram hvid chokolade i små stykker)

100 gram nødder - i denne version var der hakkede mandler men du kan også bruge valnødder, pecannødder, hasselnødder

- Smelt smørret og den mørke chokolade over svag varme - køl det lidt af
- Pisk æg og sukker godt
- Tilsæt mel+vanillesukker
- Rør marcipan og nødder i

Bag i cirka 30 minutter ved 180 - check når der er gået 25. Den må godt være lidt klæg. Skal under ingen omstændigheder være ligesom en tør sandkage

Kan også puttes i forme og bages som muffins. Ca 20 minutter ved 150 C

Enjoy! - Anette

PS: Den kage, jeg havde med, var en 4-dobbelt portion, hvor jeg kun brugte 800 g sukker. Den gav ca 70 små stykker.