

Les recettes de la CPTS



Brownie aux haricots rouges

200g de haricots rouges cuits



3 œufs



60g de sucre de canne



1 c. à s. d'huile de coco



200g de chocolat patissier

Pour encore + de plaisir :

Rajoutez des morceaux de noisettes



Préparation :

Préparation 10 min

Cuisson 30 min

- ✿ 1. Préchauffer le four à 180°C (TH.6).
- ✿ 2. Mixer les haricots rouges avec le sucre et l'huile.
- ✿ 3. Faire fondre le chocolat au bain marie.
- ✿ 4. Mélanger la purée de haricots avec le chocolat fondu.
- ✿ 5. Ajouter les œufs un par un en mélangeant.
- ✿ 6. Verser la préparation dans un moule à gâteau.
- ✿ 7. Enfourner pendant 30 minutes.



Pour encore + de plaisir :
Parsemez les brownies
avec des éclats de
noisettes et d'amandes