

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