BROWNIE



Assez facile - Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 8 à 10 personnes : 150 g de chocolat noir sans sucre • 70 g d'huile de coco • 30 g de purée de noix de cajou ou d'amandes • 3 œufs • 60 g de Natsuc • 20 g de sirop de riz • 5 cl de lait de coco (ou de crème d'amande) • 75 g de farine T65 • ½ sachet de levure • 100 g de noix de pécan

Préparation :

Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Mettez le chocolat concassé, l'huile de coco et la purée de noix de cajou dans une petite casserole et faites fondre à feu doux. Mélangez bien.

Fouettez les œufs avec le Natsuc, le sirop de riz et le lait de coco, versez le chocolat fondu par-dessus et mélangez bien de nouveau.

Ajoutez la farine, la levure et mélangez encore.

Versez dans un plat carré beurré et fariné. Répartissez les noix de pécan concassées par-dessus et enfournez pour 18 min (le cœur du brownie doit rester très fondant).