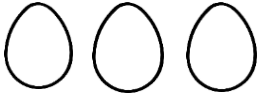




BROWNIE A LA BETTERAVE

Ingrédients :

- 3 œufs 



- 200 g DE BETTERAVE CUITE (ENVIRON 2 BETTERAVES) 

- 150 G DE CHOCOLAT NOIR 

- 25 G DE CHOCOLAT EN POUDRE NON SUCRÉ 

- 3  CUILLÈRES À SOUPE DE FARINE (ÉPEAUTRE OU BLÉ) (70 G) 

- 1/2 SACHET DE LEVURE 

- 3  CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE DE CANNE 

- 1 POIGNÉE D'OLÉAGINEUX DE VOTRE CHOIX

- 1  CUILLÈRE À CAFÉ D'HUILE POUR LE FOND DU MOULE 

Préparation :

- 1) FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT AU MICRO-ONDE OU AU BAIN-MARIE.
- 2) MIXER FINEMENT LES BETTERAVES. AJOUTER LE CHOCOLAT ET MÉLANGER.
- 3) AJOUTER TOUS LES INGRÉDIENTS (SAUF LES OLÉAGINEUX) ET MÉLANGER JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE BIEN LISSE ET HOMOGÈNE.
- 4) AJOUTER LES OLÉAGINEUX ET MÉLANGER TOUT DOUCEMENT. DISPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE HUILÉ.
- 5) FAIRE CUIRE AU FOUR PENDANT 20 À 25 MIN À 180 °. LA POINTE DU COUTEAU DOIT ÊTRE SÈCHE LORSQUE VOUS LA PLANTEZ.

Bon appétit !