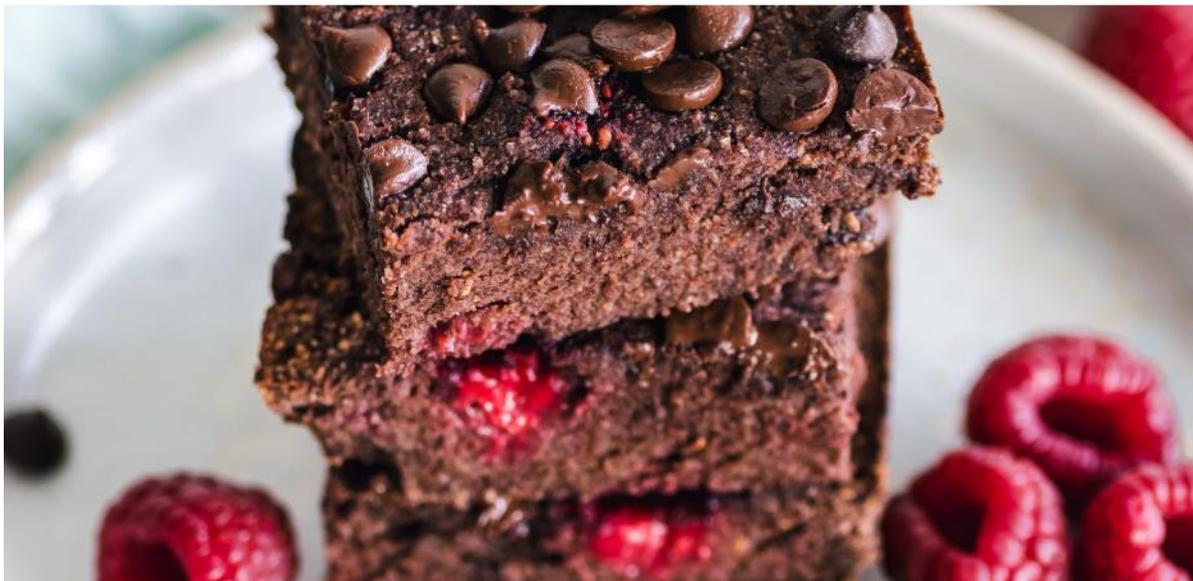


BROWNIE AU CHOCOLAT ET HARICOTS BLANCS



20 min



6 pers



30 min



Bon marché



Facile

Ingrédients

400 g de haricots blancs cuits et égouttés
65 g de farine
150 g de chocolat noir
60 ml d'huile de tournesol
125 g sirop d'agave
1 c.à café de levure
100g de framboises
100g de pépites de chocolat



Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro ondes par petites impulsions.

Dans un récipient, à l'aide d'un mixeur plongeant mixer les haricots blanc avec le sirop d'agave et l'huile.

Incorporer le chocolat fondu, mélanger puis ajouter la farine, et la levure et une pincée de sel.

Verser le tout dans un plat huilé au pinceau si nécessaire

Déposer les framboises sur le dessus en appuyant légèrement ainsi que les pépites de chocolat

Enfourner 30 minutes environ. Laisser refroidir avant de couper en part.