



Brownie chocolat & haricots rouges

⚠️ Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingédients :

- 240 g de haricots rouges cuits
- 100 g de dattes dénoyautées
- 50 g d'huile de coco
- 80 g de chocolat (fondu)
- 50 g de farine de riz
- 5 g de poudre à lever
- 10 g de sucre complet
- 30 g de pistaches
- 10 g de baies de goji (pour la déco)
- 1 c. à s. de noix de coco râpée (pour la déco)

Préparation :

1. Mixer les haricots rouges, les dattes, l'huile de coco et le chocolat fondu jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Ajouter la farine de riz, la poudre à lever, le sucre complet et 20 g de pistaches.
3. Mélanger.
4. Verser la pâte dans un moule puis mettre le reste des pistaches.
5. Cuire 20 à 30 minutes à 170 °C.
6. À la sortie du four, saupoudrer de noix de coco râpée et de baies de goji.



Retrouvez la recette en ligne