



Brownie chocolat & haricots rouges

🍷 Tous les ingrédients sont disponibles à la boutique !

Ingrédients :

- 120 g de yaourt
- 200 g de farine
- 110 g de sucre
- 100 g d'huile de tournesol désodorisée
- 10 g de poudre à lever
- 3 œufs
- 30 g de sucre perlé
- 30 g de pépites de chocolat

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez le yaourt, la farine, le sucre, la levure, l'huile et les œufs jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
2. Versez la préparation dans un moule beurré.
3. Saupoudrez le dessus avec le sucre chouquette et les pépites de chocolat.
4. Faites cuire au four à 180°C pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.



Astuce gourmande :

Pour une version encore plus moelleuse, ajoutez 50 g de jus de pomme à la pâte.

