

RECETTE BROWNIE















CHOCOLAT & BETTERAVE

Ingrédients (6 Personnes) :

- 300G Betterave cuite
- 200G Chocolat noir
- 2 C. Soupe Cacao (Non-Sucré)
- 150G Sucre
- 4 Oeufs
- 1/2 Sachet Levure Chimique
- 1 Pincée Sel
- 1 Sachet Sucre Vanillé
- 80G Farine
- 50G Poudre Amande
- 50G Fruits Secs (Amande-Noisette-Noix-Etc.)



Etapes :

- Préchauffez votre four à 180°. 
- Mixer la betterave en purée. 
- Fouettez les oeufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé.  
- Ajoutez la purée de betterave au mélange mousseux et mélangez. 
- Faites fondre le chocolat, attendez qu'il retombe à température ambiante. 
- Ajoutez le chocolat et les oeufs sucrés.  
- Ajoutez ensuite la poudre d'amande, la farine, la levure et le cacao non sucré.    
- Mélangez, puis ajoutez le sel et les fruits secs en petits morceaux.  

Mélangez le tout et versez le mélange dans un moule légèrement huilé. 

- Enfournez 35 minutes à 180°.  