



Brownie super fa-fa

Ingrédients

- 1 boîte de 540 ml de haricots noirs rincés et égouttés
- 3 œufs
- 260 g (2 tasses) de farine de blé entier
- 150 g (3/4 de tasse) de sucre blanc
- 45 g (1/2 tasse) de cacao en poudre non sucré
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille (facultatif)
- 375 ml (1 ½ tasse) d'eau froide



Étapes de la préparation

Préchauffe le four à 180 °C (350 °F).



- 1** Au robot culinaire, réduis en purée les haricots avec les œufs pendant une minute.



- 2** Dans un bol, mélange la purée de haricots noirs, la farine, le sucre, le cacao, la vanille et 375 ml (1 ½ tasse) d'eau froide.



- 3** Verse la préparation dans un plat de cuisson de 23 X 13 cm (9 X 5 po) huilé. Fais cuire au centre du four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau en ressorte propre.

