



# Brownies à la patate douce

## Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de purée de patates douces
- 125 ml (½ tasse) de beurre de noix ou de graines (arachide, amande, soya, tournesol...)
- 80 ml (⅓ tasse) de sirop d'érable
- 80 ml (⅓ tasse) de farine
- 60 ml (¼ tasse) de poudre de cacao non sucrée
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre, de margarine ou d'huile végétale
- 250 ml (1 tasse) de chocolat



Avec cette recette de brownies, tu évites de gaspiller un restant de purée de patates douces. Essaie-la aussi avec un restant de purée de pommes de terre, de betteraves ou de carottes!

## Étapes de la préparation

Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 180 °C (350 °F).

- 1** Dans un grand bol, mélange tous les ingrédients sauf le beurre et le chocolat, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
- 2** Graisse les moules à muffins avec le beurre.
- 3** Répartis le mélange dans 6 à 9 moules. Lisse la surface avec le dos d'une cuillère mouillée.
- 4** Fais cuire les brownies au four environ 30 minutes. Pour tester la cuisson, plante un cure-dent au centre d'un brownie. Il doit en ressortir un peu collant, mais pas trempé.
- 5** Au bain-marie ou au micro-ondes, fais fondre le chocolat. Dépose une à deux cuillérées à soupe de chocolat fondu sur chaque brownie. Laisse-les refroidir complètement avant de démouler.



Cette recette se congèle très bien. Tu peux par exemple doubler la recette et congeler le surplus.