

Bouchées de brownie et aux haricots noirs



Recette tirée du site pulses.org

Ingrédients

- $\frac{3}{4}$ tasse (160 ml) de farine tout usage
- $\frac{1}{4}$ c. à thé (1 ml) de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de poudre de cacao
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de margarine non hydrogénée
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse (375 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de haricots noirs (en conserve ou cuits)
- 4 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) de vanille

Instructions

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Graisser un moule à gâteau de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm).
3. Tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte dans un bol.
4. Dans un robot culinaire, mélanger le cacao, la margarine, le sucre, les haricots noirs, les œufs et la vanille. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène et lisse.
5. Incorporer le mélange humide au mélange sec jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
6. Verser la pâte dans le moule préparé et cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau ou une sonde à gâteau en ressorte propre.

