

Brownies décadents



8



20 minutes



35-40 minutes

Ingrédients

- * 540 ml d'haricot noirs, rincés et égouttés
- * 3 œufs
- * $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- * $\frac{1}{2}$ tasse de cacao
- * $\frac{1}{4}$ tasse d'huile d'olive
- * 1 c. à thé vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Placer la grille au centre du four.
2. Beurrer un moule 6 x 8 pouces. Tapisser d'un papier parchemin en s'assurant que les côtés dépassent afin de faciliter le démoulage.
3. Au robot culinaire, réduire les haricots noirs en purée lisse. Tout en gardant le robot en action, ajouter les œufs, le cacao, le sucre, l'huile et l'essence de vanille. Au besoin, à l'aide d'une spatule, racler les bords afin d'avoir moins de perte possible.
4. Lorsque la préparation est homogène, verser dans le moule.
5. Enfourner pendant 35 à 40 minutes. Laisser refroidir complètement avant de démouler.
6. Appliquer le crème de votre choix.