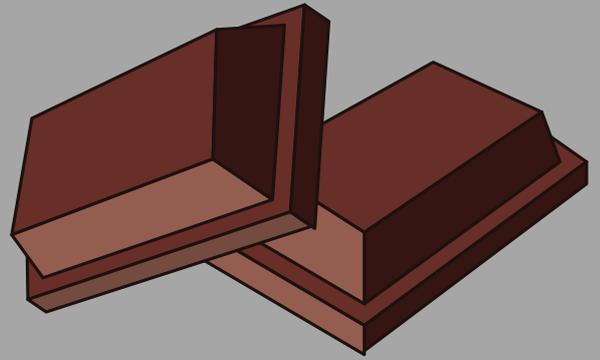


# Brownie vegan



## PRÉPARATION

20 minutes

## CUISSON

40 minutes

---

## INGRÉDIENTS

- 400g de patate douce
- 140g de chocolat noir
- 80g d'huile de coco
- 100g de farine de riz
- 130g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Cerneaux de noix ou noix de pécan

# PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C (th 5-6)
2. Éplucher les patates douces, les couper en morceaux, les cuire à la vapeur
3. Faire fondre le chocolat au bain marie avec l'huile de coco
4. Mélanger le chocolat, la patate douce, la farine, la levure chimique, le sucre, le sel et mixer le tout
5. Ajouter quelques cerneaux de noix ou noix de pécan
6. Mettre dans un moule et cuire à 180°C pendant 40 à 45 minutes
7. Servir tiède ou froid

