



le brownie au chocolat et aux azukis



DESSERT



le brownie au chocolat et aux azukis

Pour cette recette, privilégiez des ingrédients bio.

180 g de haricots azukis cuits
60 g de chocolat noir
100 g de purée d'amande
1 yaourt de soja
80 g de sirop d'agave
2 c. à soupe de fécule de maïs
50 g de noix décortiquées
1 sachet de sucre vanillé
Sel



PERSONNES



PRÉPARATION



CUISON

Étape 1

Préchauffer le four à 160°C.

Étape 2

Mixer les haricots azukis avec le yaourt de soja et la purée d'amande.

Étape 3

Faire fondre le chocolat au bain-marie. L'ajouter aux haricots. Verser la fécule de maïs, le sucre vanillé, une petite pincée de sel et le sirop d'agave. Mélanger et incorporer les noix hachées.

Étape 4

Enfourner 45 mn.