



---

# BROWNIES AUX HARICOTS NOIRS

---

Recette de Ricardo

Temps de cuisson : 20 à 25 minutes

Portions : 25 à 30

---

## Ingrédients

2 1/6 tasse d'haricots noirs cuits	2 œufs
1/2 tasse sucre	1/3 tasse huile de canola
1/3 tasse compote de pommes sans sucre	1 c. à thé vanille
1 tasse farine tout usage non blanchie	1/3 tasse chapelure de biscuits Graham
1/3 tasse cacao	1 c. à soupe sucre à glacer (décorer)

## Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm et tapisser d'une bande de papier parchemin en laissant dépasser des deux côtés.
- Dans le bol du robot culinaire, mettre les haricots et pulser quelques secondes pour obtenir une purée texturée.
- Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les oeufs avec le sucre, ajouter la purée de haricots, l'huile, la compote de pomme et la vanille. Réserver.
- Dans un autre bol, tamiser ensemble, la farine, la chapelure et le cacao.
- Mélanger. Incorporer dans le mélange d'oeufs.
- Mettre l'appareil dans le moule et cuire au centre du four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure dent en ressorte propre. Laisser refroidir avant de démouler.