



Brownies à la courgette



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 courgette (grande, râpée)
1/2 tasse huile de coco
2 œufs (gros)
1/2 tasse sirop d'érable
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 3/4 tasses de farine (complète)
1/2 tasse cacao en poudre
1 pincée de sel
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1 noix de muscade
1/2 tasse pépites de chocolat

Méthode de préparation

- 1.** Râpez la courgette et utilisez du papier essuie-tout pour en absorber l'humidité.
- 2.** Faites fondre l'huile de coco jusqu'à ce qu'elle soit tiède et mélangez-la avec les œufs, le sirop d'érable et la vanille. Ajoutez la courgette râpée.
- 3.** Dans un autre bol, mélangez la farine avec le cacao, le sel, la levure, la cannelle et la noix de muscade. Mélangez bien. Ajoutez ces ingrédients au mélange contenant la courgette et mélangez bien le tout.
- 4.** Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez à nouveau.
- 5.** Recouvrez un moule à brownies (ou un simple moule rectangulaire) de du papier sulfurisé et versez-y le mélange. Faites cuire 25 à 30 minutes au four préchauffé à 180 °C. Contrôlez la cuisson à l'aide d'un pic à brochette. Enfoncez-le pour ce faire dans la préparation. Si le pic est sec lorsque vous le retirez, cela signifie que les brownies sont cuits.