

# Brownie Healthy

## Patate Douce/Pistaches



40 minutes



240/personne



10 brownies



Sans gluten  
Fibres

## Ingrédients

---



Patate douce - 240g



Compote de pommes - 80g



2 œufs



Beurre de cacahuètes - 60g



Levure chimique - 1 sachet



Cacao non sucré - 30g



Chocolat noir (sans traces de gluten) - 50g



Pistaches concassées - 20g

## Étapes

---

- Préchauffer le four à 180°C.
- Cuire la patate douce à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre, puis l'écraser en purée.
- Mélanger la purée de patate douce avec la compote de pommes, le beurre de cacahuètes et les œufs.
- Ajouter la levure chimique, le sel, le cacao en poudre et le chocolat noir fondu. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Verser la préparation dans un moule recouvert de papier cuisson.
- Saupoudrer de pistaches concassées.
- Enfourner pendant 25 minutes à 180°C.
- Laisser refroidir avant de découper en parts.