



# Brownie sans gluten aux haricots rouges



35 minutes



240/portion



8 personnes



Sans gluten  
Riche en fibres

## Ingrédients



250 g de haricots rouges cuits et égouttés



2 œufs



120 g de purée d'amande



90 g de sirop d'agave



40 g de cacao en poudre non sucré



60 g de poudre d'amande



1 c. à café d'extrait de vanille



1 c. à café de levure chimique

## Étapes

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mixer les haricots rouges avec les œufs, la purée d'amande (ou 80ml d'huile) et le sirop d'agave, jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Ajouter le cacao, la poudre d'amande, la levure, la vanille et une pincée de sel. Mélanger à la spatule jusqu'à une pâte homogène.
- Verser dans un moule carré ou rectangulaire chemisé.
- Cuire 18 à 22 minutes selon le moelleux désiré.