

Brownie chocolat & courgettes



45 min
Préparation



100 kcal
/ mini brownie



20 minis
brownies
Portions

Les ingrédients

Chocolat noir	200 g
Courgette	1/2
Sucre complet	40 g
Noix de pécan	60 g
Farine	50 g
Oeufs	3
Sachet de levure	1

La préparation

- 1 Laver, râper et peler la courgette
- 2 Faire fondre le chocolat noir
- 3 Préchauffer le four à 180°C
- 4 Dans un saladier, verser la farine, la levure et le sucre
- 5 Ajouter les œufs et battre
- 6 Ajouter les courgettes, les noix et le chocolat fondu
- 7 Mélanger et verser la pâte dans un moule beurré
- 8 Faire cuire entre 30 et 35 minutes



Sans matières
grasses



Gourmand