



Recette parfaite pour la cuisine collective

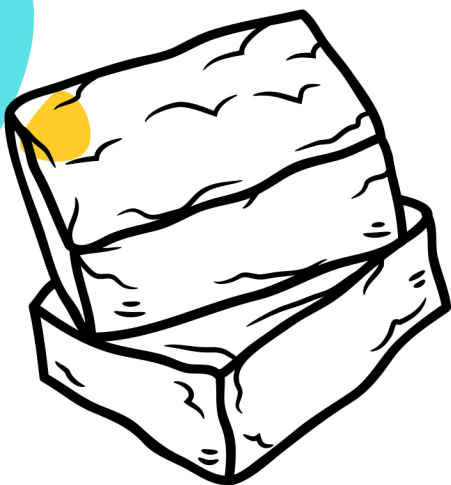
Brownies aux haricots noirs

Calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 22 MINUTES

PORTIONS DE LA RECETTE DE BASSE : 16



Aliments	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Boîte de haricots noirs en conserve, égouttés et rincés (540 ml)	1		
Oeufs	3		
Beurre fondu	60 ml (¼ tasse)		
Sucre	185 ml (¾ tasse)		
Sel	2 ml (½ c. à thé)		
Bicarbonate de sodium	2 ml (½ c. à thé)		
Poudre de cacao non sucré	125 ml (½ tasse)		
Extrait de vanille	5 ml (1 c. à thé)		
Brisures de chocolat mi-sucré	125 ml (½ tasse)		

Préparation

- Au robot culinaire, réduire en pâte lisse les haricots noirs, les œufs, le beurre, le sucre, le sel, le bicarbonate, le cacao et la vanille. À l'aide d'une spatule, étendre la pâte dans un moule à gâteau carré de 8 po (20 cm) de côté, beurré. Parsemer des brisures de chocolat.
- Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme après une légère pression du doigt. Mettre le moule sur une grille et laisser refroidir complètement. (Les brownies se conserveront jusqu'à 4 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 2 mois au congélateur.) Source : Coup de Pouce

