

BROWNIES MOELLEUX

Ingrédients :

- 250g de patate douce cuite
- 200g de chocolat
- 70g d'huile de coco
- 40g de rapadura
- 50g de farine de riz
- 25g de farine de pois chiche
- 25g de fécule de maïs
- 30g de poudre d'amande
- Une pincée de sel
- 70g de noix

Préparation :

1. Verser de l'eau dans la cuve d'un cuit vapeur, couvrir avec le couvercle et porter à ébullition. Éplucher la patate douce et la découper en rondelles. Quand l'eau bout, placer la patate douce dans le panier du cuit vapeur et laisser cuire 20 mn.
2. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C.
3. Faire fondre le chocolat dans un saladier avec l'huile de coco.
4. Ajouter le rapadura, la farine de riz, la farine de pois chiches, la fécule de maïs, la poudre d'amande et le sel au mélange chocolat fondu / huile de coco.
5. Lorsque la patate douce est cuite, l'écraser à la fourchette pour en faire une purée.
6. Mélanger la patate douce avec le reste de la pâte à gâteau.
7. Concasser les noix et les ajouter au mélange.
8. Enfourner pour 30 mn à 180°C.