



Farine de noix de coco

chocolat noir

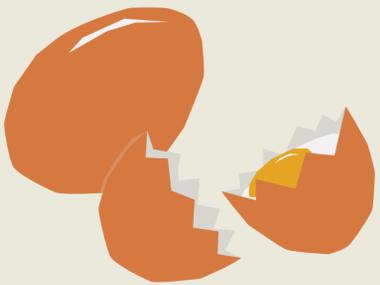


sucre de coco

BROWNIES



vanille liquide



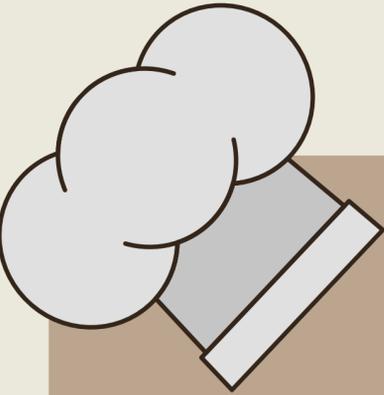
oeufs



Beurre de coco/Beurre



Farine



Ingrédients

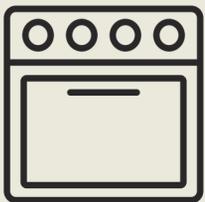
-
- 2 gros œufs
- 100g de beurre de coco
- 100g de sucre de coco
- 200g de chocolat noir
- 1 c. à thé de vanille
- 30 g tasse de farine de coco
- 30 g de farine de blé



Préparation



15 min



15 min



**24 mini
brownies**

- Préchauffer le four à 350 °F, la grille au centre. Tapisser un moule rectangulaire de papier parchemin (environ 9'' x 6'') ou enfariner un moule à mini-muffins.
- Au bain marie, faire fondre le beurre de coco avec le chocolat.
- Dans un bol faire mousser le sucre de coco et les œufs, ajouter le mélange beurre de coco et chocolat. Mélanger et ajouter la vanille liquide puis les farines en pluie.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
- Verser la préparation dans le moule rectangulaire ou répartir en 24 minis brownies.
- Cuire au centre du four environ 15 minutes pour les minis brownies et environ 40 minutes pour un moule rectangulaire ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir avant de démouler.

Notes

Ces brownies se conservent une semaine au réfrigérateur et se congèlent.