

## Préparation

1



Préchauffer votre four à 180°C.

2

Mixer les haricots, l'eau et le beurre fondu.



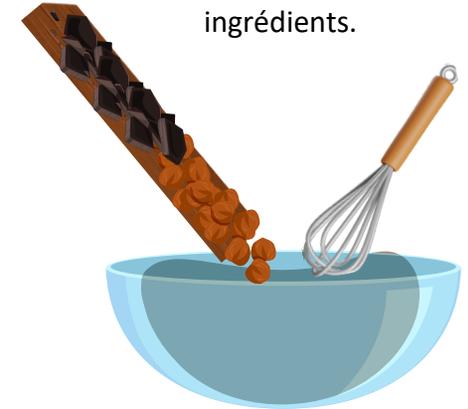
3

Ajouter la maïzena, l'extrait de vanille, le cacao, le sucre et une pincée de sel.



4

Couper le chocolat et les noisettes grossièrement et mélanger au reste des ingrédients.



5

Verser la pâte dans un moule à gâteau et enfourner environ 30 minutes.



4 pers.

40 min

# BROWNIE AUX HARICOTS ROUGES

## Ingrédients



400 g de haricots rouges cuits



80 g d'eau



100 g de beurre



50 g de chocolat



40 g de maïzena



65 g de cacao en poudre



150 g de sucre



50 g de noisettes



1 c. à café d'extrait de vanille  
(facultatif)



Sel