

BROWNIE DE PATATES DOUCES (Colette C)

INGREDIENTS

2 patates douces
100g de farine
2 oeufs
100g de beurre
160g de sucre roux
200g de chocolat noir
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure
1 c. à café de gingembre moulu

PREPARATION

Préchauffer le four à 160°.

Beurrer et tapisser (feuille de cuisson) un moule carré de 20cm de côté.

Couper les patates douces en deux. Les cuire à la vapeur et les écraser en purée.

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre avec le chocolat, coupés en morceaux en remuant régulièrement.

Ajouter le sucre à la purée de patates douces et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

Incorporer le chocolat fondu, puis les oeufs battus.

Ajouter le sucre vanillé, la farine, le gingembre, la levure.

Verser dans le moule.

Faire cuire 15 à 20mn, le brownie doit être tendre au milieu.

Laisser refroidir et le couper en carrés.

Bonne dégustation !

NB : les patates douces peuvent être remplacées par une butternut, ou autre courge ou courgette.