



Phase : **attaque, active, stabilisation**

Type : **dessert**

Recette : **Brownies de Pâques à la Patate Douce**

Calories
190 kcal/personne

Préparation
10 min

Cuisson
30 min

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 350 gr de patate douce (poids brut)
- 150 gr de chocolat fondant
- 3 œufs entiers
- 1 blanc d'œuf
- 50 gr de noisettes concassées
- 1 c.à.c d'édulcorant liquide
- 1 c.à.c de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Cuire la patate douce pendant 9 minutes dans le micro-onde à puissance maximale. Retirer la chair
3. Faire fondre le chocolat à feu doux avec la chair de patate douce
4. Mélanger de temps en temps en écrasant la pomme de terre et réserver
5. Battre vigoureusement les œufs entiers et le blanc
6. Ajouter l'édulcorant et le mélange chocolat/patate douce
7. Incorporer la levure chimique, la pincée de sel et les noisettes
8. Verser dans un moule et cuire pendant 20 minutes