Recette de brownie vegan aux amandes Jardin BiO

"Recette vegan : le brownie façon Jardin BiO"

Jardin BiO vous propose un dessert chocolaté et BIO ! Testez vite notre brownie sans beurre aux amandes !

↓ Voir les ingrédients

Temps de préparation	50 mn
Nombre de personnes	4 pers.
Difficulté	Facile

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 70 g de purée d'amande complète
- 80 g d'amandes natures Jardin BiO
- 200 g de chocolat noir dessert Jardin BiO
- 150 g de sirop d'agave Jardin BiO
- 50 g de farine de blé blanche Jardin BiO
- 30 g d'huile d'olive Jardin BiO + un peu pour le moule

Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. A l'aide d'un couteau, concassez les amandes.
3. Faites fondre au bain marie, le chocolat cassé en morceaux avec la purée d'amande et le sirop d'agave. Battez les oeufs avec l'huile d'olive. Dans un saladier, mélangez la farine avec les amandes concassées. Versez dessus les oeufs battus et mélangez. Ajoutez le chocolat fondu et remuez à nouveau. Versez dans un moule huilé et enfournez pour 30 minutes.
4. Laissez refroidir avant de couper en parts.