

Brownie vegan

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 240 g de farine
- 300 g de sucre
- 65 g de cacao
- 100 g de chocolat noir
- ½ sachet de poudre à lever
- ½ c. à café de sel
- 7 cl de lait
- 30 g de margarine
- 14 cl d'eau
- 24 cl de compote
- 15 noix
- 30 g de noisettes

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la margarine.

Etape 3

Dans un saladier, ajouter la farine, le sucre, le cacao, la levure, le sel, les noisettes, les noix hachées. Bien mélanger puis incorporer l'eau, le lait végétal, la compote et le chocolat fondu. Mélanger.

Etape 4

Verser le mélange dans un moule et enfourner 20 minutes.