

Brownie healthy aux dattes



QUANTITÉ

6 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 250g de dattes dénoyautés
- 100g de chocolat noir
- 30g de beurre
- 2 œufs
- 30g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50g de fruits secs (amandes, noisettes, noix, noix de pécan... à votre guise)



Préchauffez le four à 180°C et faites bouillir de l'eau.

Déposez les dattes dénoyautées au fond d'un bol et recouvrez-les d'eau bouillante.

Laissez reposer pendant une dizaine de minutes. Égouttez-les bien.

Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Mélangez bien.

Dans le bol d'un mixeur, déposez les dattes et le mélange chocolat-beurre fondu.

Mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Versez cette pâte dans un bol, ajoutez les œufs, la farine, la levure, le sel et les fruits secs préalablement concassés et mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule à gâteau.

Faites cuire pendant 20 minutes à 180°C.

Laissez refroidir avant de démouler le brownie.

Vous pouvez le laisser neutre ou saupoudrez dessus du cacao en poudre ou du sucre glace.