

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES



Ingrédients	Quantités
Haricots rouges (conserves)	300 g
Sucre roux	40 g
Chocolat noir	200 g
Huile de colza	10 g
Levure	1/2 sachet
Œuf	3

Étapes

1. Mettre dans le mixeur les haricots rouges égouttés et l'huile de colza.
2. Mixer
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
4. Ajouter la purée de haricots rouges et bien mélanger avec le chocolat.
5. Ajouter les œufs, le sucre et la levure puis bien mélanger.
6. Verser la préparation dans un moule.
7. Enfourner 25 minutes à 180°C (thermostat 6).

Découvrez plus de recettes sur mangerbouger.fr

