



## Brownie aux Noix

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour un brownie de 740 gr soit 16 parts de 46 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes à 180°



### Ingrédients :

- 220 gr de **lait végétal**
- (*uniquement si lait de soja* : 20 gr de **vinaigre blanc** type ménager)
- 50 gr de **cacao en poudre**
- 180 gr de **sucré**
- 40 gr de **fécule** (maïs, pommes de terre, arrow-root, ...)
  - (*ou bien 40 gr de **farine de pois chiches** pour un goût d'œuf*)
- 80 gr de **farine de blé**
- 1/2 cac de **bicarbonate de soude**
- 100 gr d'**huile**
- 100 gr de **noix**

### Préparation :

1. **Mettre** dans un saladier le **lait** (*ajouter le **vinaigre** le cas échéant, et laisser cailler 1 minute*)
2. **Ajouter** tous les **autres ingrédients** sauf les noix et bien **mélanger**
3. **Ajouter** les **noix** et **mélanger** à nouveau
4. **Mettre** dans un moule à gâteau carré d'environ 20cm de côté (épaisseur de pâte 2 cm)
5. **Cuire** au four 30 minutes à 180°
6. **Laisser refroidir** 20 minutes minimum puis **démouler** et **couper** en 16 parts (4 x 4)