

[Atelier] Brownies à la betterave et aux framboises



“ Quelle découverte ! Au début ça surprend ! Mais que c'est bon ! ”

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Les Ingrédients :

Pour 12 à 24 petits brownies :

- 1 [betterave](#) entière et crue d'environ 100 g (ou 45 à 50 g râpée crue)
- 30 g de [framboises](#) (ou confiture)
- 1 œuf
- 40 g de farine
- 125 g de sucre
- 10 g de cacao noir en poudre
- 50 g de chocolat noir (au moins 70%)
- 50 g de beurre demi-sel
- ½ c. à thé de vanille
- ½ c. sachet de poudre à lever

Les Étapes :

1. Préchauffe le four à 180°C
2. Fais fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.
3. Fouette ensemble l'œuf, le sucre et la vanille.
4. Ajoute le chocolat au beurre. Fouette.
5. Ajoute la farine, le bicarbonate et le cacao. Mélange à la cuillère en bois.
6. Ajoute la betterave râpée et les framboises (ou confiture). Mélange à la cuillère en bois.
7. Verse la préparation dans les 12 ou 24 empreintes de moules à muffins (normaux ou minis).
8. Enfourne 30 minutes. Le centre ne doit pas être sec.
9. Laisse refroidir complètement avant de découper.
10. Déguste !