

Brownie chocolat – banane – cajou à l'okara de noisette



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 brownie (15 x 15)

- 120 g. d'okara de noisette
- 50 g. de cacao en poudre
- 200 g. de banane bien mûre
- 75 g. de sucre de coco (pâte ou poudre)
 - 2 c. à s. d'huile de coco
- 60 g. de noix de cajou non salées non grillées

La recette de Juliette

1. Réchauffer, si besoin, l'huile de coco pour la liquéfier (au bain-marie, par exemple).
2. Concasser grossièrement les noix de cajou.
3. Verser tous les ingrédients (sauf les noix de cajou) un à un dans un blender et mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
4. Ajouter les noix de cajou et mélanger.
5. Chemiser un moule carré 15x 15 environ de papier cuisson. Y verser la préparation et enfourner pour 35-40 minutes à 200°C.
6. Sortir du four et laisser totalement refroidir avant de déguster.