

Brownie aux courgettes

Traduit de www.theyummylife.com
Merci Sandra!

Ingrédients pour la pâte

- 2 tasses de courgettes en cubes
- ¼ tasse d'huile végétale ou de beurre fondu
- ½ tasse de yogourt
- 1 ¼ tasse de sucre
- 1 c. à table de vanille
- 2 tasses de farine de blé entier
- ½ tasse de poudre de cacao
- 1 ½ c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel

Ingrédients pour le crémage

- 1 tasse de chipits de chocolat
- ¼ tasse de lait évaporé Carnation
- 2 c. à table de beurre
- ½ c. à thé de vanille
- 1 tasse de sucre en poudre
- ½ tasse de pacanes hachées

Préparation

Chauffer le four à 350°

Graisser un moule de 9 X 13 ou utiliser du papier parchemin.

Dans un robot, réduire en purée les courgettes, l'huile, le yogourt, le sucre et la vanille. Réserver.

Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel.

Ajouter la purée aux ingrédients secs et bien mélanger.

Verser dans le plat et cuire de 20 à 25 minutes. Ne pas trop cuire sinon le brownie va être sec.

Pour faire le crémage

Mélanger le chocolat, le lait évaporé, le beurre et la vanille dans un bol allant au four à micro-onde.

Faire chauffer de 30 à 40 secondes. Retirer et fouetter jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remettre au micro-onde si nécessaire. Ajouter le sucre en poudre et fouetter jusqu'à consistance crémeuse.

Crémer le gâteau encore chaud.