

# Brownies au chocolat et à la courgette

INSTRUCTIONS : le fameux gâteau diététique à la courgette ! Elle ne change pas la couleur ni le goût du brownie par contre elle allège complètement votre gâteau !

De quoi épater vos invités ou surprendre vos petites têtes blondes quand ils vous demandent une pâtisserie.

## Instructions

1. Préchauffez le four à 180°
2. Lavez, pelez et râpez la courgette. Dégorgez-la bien dans un chinois.
3. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
4. Battez les œufs et le sirop d'agave. Ajoutez le chocolat et la courgette. Mélangez bien.
5. Ajoutez ensuite la farine et le cacao. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Cuisez le gâteau pendant 20 à 25 minutes.



## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Courgette	200g
Chocolat noir	100g
Farine	60g
Cacao non sucré	20g
Œufs	3
Sirop d'agave	15g
Poudre à lever	1 cuillère à café