



# Brownies Zucchini & Chocolat

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
© [darebee.fr](http://darebee.fr)

2 - 350g de zuchinis  
100ml de sirop d'érable  
2 c.à.s - 60g de beurre d'arachide  
1 tasse - 150g de farine  
2 c.à.s - 30g de poudre de cacao  
1 c.à.c de levure chimique  
½ c.à.c de bicarbonate

AMÉLIORER: Ajoutez - 100g de chocolat  
pâtissier.

9 BROWNIES



## INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 180°C (360°F). Mettez tous les ingrédients, sauf le chocolat, dans un robot culinaire.
2. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez le chocolat, si vous l'utilisez, et mélangez par impulsions.
3. Versez dans un moule tapissé de papier sulfurisé.
4. Enfourez pendant 30 minutes. Laissez refroidir avant de servir. Découpez en carrés.