



Gâteau au chocolat light

Ingredients

60g de cassonade
250 d'haricots rouges cuits
150g de chocolat noir
50g de chocolat au lait
1cuillère à soupe d'huile
3 oeufs

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

A l'aide d'un blender, mixer ensemble les haricots et l'huile jusqu'à ce que vous obteniez une préparation lisse.

Faire fondre les chocolats ensemble au bain marie ou au micro onde, puis l'ajouter à la préparation précédente.

Incorporer les oeufs et la cassonade.

Mettre au four environ 20 minutes