

Brownies magiques bananes & chocolat (4 ingrédients)

Pour 9 portions:

- 3 bananes très mûres
- 1/2 tasse de beurre d'amandes naturel
- 1/2 tasse de cacao
- 1/2 tasse + 1 c. à soupe de pépites de chocolat mi-sucré
- 1/4 tasse de pacanes, hachées grossièrement (facultatif)

Préchauffer le four à 350 F.

Tapisser un plat de cuisson 8 x 8 de papier parchemin.

Dans un bol, écraser les bananes. Ajouter le beurre d'amandes, le cacao, 1/2 tasse de pépites de chocolat et les pacanes. Bien mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois.

Étaler le mélange dans le plat de cuisson. Répartir les pépites de chocolat restantes sur le mélange.

Cuire au four pendant 28 minutes ou jusqu'à ce que le brownie soit tout juste ferme. On évite de trop le cuire, on le veut bien moelleux :)

Sortir du four et laisser refroidir dans le plat, à la température ambiante. Retirer le papier parchemin du plat, tout en laissant le brownie à l'intérieur du papier. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Couper en carrés et servir.

Les brownies se conservent à la température ambiante ou au réfrigérateur.

*Ils se congèlent.

(Source: Kat - Douceurs au palais)