

Dessert

Portions: 16

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 30 minutes

Conservation:

- Environ 5 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 3 mois



Carrés chocolatés



1 boîte (540 ml)
de **haricots noirs**,
égouttés et rincés



125 ml (1/2 tasse)
de **farine tout usage**



60 ml (1/4 tasse)
de **poudre de cacao**



5 ml (1 c. à thé)
de **poudre à pâte**



125 ml (1/2 tasse)
de **cassonade**



125 ml (1/2 tasse) de
beurre ou de margarine,
à température
de la pièce



3 **œufs**



125 ml (1/2 tasse)
de **pépites de chocolat**
mi-sucré

Délicieux avec un verre de lait
ou un de ses substituts.

Préparation

1 Placer la grille au centre du four et préchauffer le four à 180°C (350°F). Huiler un moule carré.

2 Dans une assiette, écraser les **haricots noirs** au pilon à purée. Mettre de côté.

Astuce: Pour une texture plus lisse, broyez les haricots au robot culinaire.

3 Dans un bol moyen, mélanger la **farine**, la **poudre de cacao** et la **poudre à pâte** avec une cuillère en bois. Mettre de côté.

4 Dans un grand bol, mélanger la **cassonade**, le **beurre** et les **œufs**. Ajouter la **purée de haricots noirs** et mélanger.

5 Ajouter le **mélange de farine** et les **pépites de chocolat**, puis mélanger.

6 Verser le mélange dans le moule, et cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.

7 Laisser tiédir avant de couper en 16 carrés.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et la cuillère à mesurer
- Rincer les haricots noirs
- Casser les œufs