

# Brownies à la betterave

- 12 brownies
- 30 minutes de préparation
- 40 minutes de cuisson

## Ingrédients

1 1/2 tasse de farine tout usage non blanchie  
1/3 de tasse de cacao non sucré  
3/4 c. à thé de sel  
1 c. à thé de poudre à pâte  
4 œufs  
3/4 de tasse d'huile de canola  
1 1/2 de sucre  
1 c. à soupe de vanille  
2 3/4 tasses de betteraves râpées  
325g de pépites de chocolat noir

## Préparation

1. Préchauffer le four à 325°F
2. Chemiser un moule de 10-12 po de papier parchemin
3. Mélanger la farine, le cacao la poudre à pâte et le sel réserver
4. Faire fondre le chocolat et mélanger avec l'huile, réserver.
5. Mélanger les œufs, le sucre et la vanille ajouter le mélange huile chocolat, les betteraves en pliant.
6. Ajouter graduellement les ingrédients secs toujours en mélangeant à la spatule
7. Verser dans le moule et cuire 40 à 45 minutes
8. Laisser refroidir dans le moule 40 minutes.
9. Couper et servir