



Brownies

Ingrédients :

- 250 gr de dattes de Medjoul
- 150 gr de noix de grenoble
- 50 gr de noisettes
- 50 gr de cacao
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 càs de sirop d'érable
-

Pour le glaçage :

- 2,5 càs de cacao cru
- 1 càs d'eau pure
- 1 pincée de sel
- 1/2 càc d'extrait de vanille
- 1 càs de sirop d'érable
- 1 càs d'huile de coco fondue

Temps : 15 mn

Nombre de personnes 6

Déroulement

1. Broyer grossièrement au robot lame S les noix de grenoble et les noisettes, réserver.
2. Dans le robot mettre les dattes dénoyautées, coupées en petits morceaux, le sel, la vanille, le cacao, mixer légèrement.
3. Ajouter le sirop d'érable pour assouplir cette pâte. Mixer.
4. Assembler les noix et la pâte, malaxer avec vos mains pour bien mélanger l'ensemble.
5. Déposer cette préparation dans un plat préalablement chemisé d'un film fraîcheur. Bien tasser la préparation.
6. Préparer le glaçage, dans un bol, mettre tous les ingrédients et mélanger.
7. Etaler délicatement sur le brownie à l'aide d'une spatule.
8. Placer au congélateur 30 mn.

Notes personnelles