

## Brownie aux noisettes Vegan



Il y a quelques semaines mon frère est venu à la maison rapidement pour passer une audition/examen de théâtre pour passer au niveau supérieur supérieur (c'est-à-dire qu'il sautait une classe s'il réussissait et allait au niveau final) examen qu'il a parfaitement réussi ! ;) Je voulais donc lui faire un dessert rapide, pas trop compliqué quand il allait venir et c'est alors que j'ai eu l'idée d'un brownie car il adore ça. Un brownie Vegan, bien chewy qui a plus à toute la famille ! J'y ai mis des noisettes (car il m'en restait un peu) mais vous pouvez bien évidemment prendre d'autres fruits secs et en mettre plus.

### Pour 6 à 8 personnes

#### Ingrédients:

240g de farine

250g d'eau

400g de sucre

1c. à café de sel

90g de cacao

1/2 sachet de levure chimique

1c. à café d'extrait de vanille

12cl d'huile

45g de noisettes

#### Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Hachez grossièrement les noisettes.

Chauffer l'eau avec 60g de farine sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe et devienne une pâte. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.

Dans un saladier, mélangez le sucre, le sel, l'extrait de vanille, le cacao et l'huile.

Ajoutez alors le mélange farine-eau et mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit bien incorporé.

Ajoutez le reste de farine, la levure chimique et les noisettes hachées, mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé et enfournez 30 à 35min.

Laissez complètement refroidir avant de démouler. Le mieux est de le laisser reposer au réfrigérateur toute une nuit.