

VEGAN & SANS GLUTEN

BROWNIE MOCHI

au chocolat

14–16 CARRÉS • MOULE ≈ 20 × 20 CM • 170 °C • 30 MIN

INGRÉDIENTS

- 220 g farine de riz gluant
- 70 g sucre
- 150 g chocolat noir, fondu
- 400 ml lait de coco
- 60–80 g huile neutre
- 1 banane mûre, écrasée
- 1 c. à café levure chimique
- 1 pincée sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170 °C, chaleur statique.
2. Faire fondre le chocolat. Écraser la banane à la fourchette.
3. Mélanger le lait de coco, l'huile, la banane et le chocolat fondu.
4. Ajouter la farine de riz gluant, le sucre, la levure et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et fluide.
5. Verser dans un moule chemisé et cuire environ 30 minutes. Le centre doit rester souple mais pris.
6. Laisser refroidir complètement avant de découper en carrés.

LE PETIT TRUC LORETTE

C'est en refroidissant que la texture devient vraiment intéressante : moelleuse en surface et bien chewy / mochi à l'intérieur. Donc oui, il faut résister un peu avant de le découper.

Et si tu as des noix de pécan sous la main, tu peux en glisser dans la pâte ou en poser sur le dessus avant d'enfourner : c'est encore plus gourmand.

QUELQUES DÉTOURS POSSIBLES

Caramel miso + cacahuètes grillées · un peu de fève tonka dans la pâte · perles de tapioca et lait de coco en finition.