



## Brownie aux flocons d'avoine

Préparation : 10 min | Cuisson : 35 min | Temps total : 45 minutes

### Ingrédients:

- 2 bananes bien mures
- 2 oeufs
- 175ml du lait de votre choix (amande pour moi)
- 75ml de sirop d'érable
- 2 cuillère à soupe d'huile (j'ai utilisé de l'huile de coco)
- 240g de flocons d'avoine
- 60g de poudre de cacao (sans sucre)
- 1 c.à.c de poudre à lever ou de bicarbonate de soude
- une pincée de sel
- 100g de morceaux de chocolat (et quelques morceaux supplémentaires pour dessus)
- facultatif : morceaux de noix ou de noisettes ou d'amandes ou de pistaches pour le dessus du brownie.



### *Préparation:*

1/ 1/ Préchauffez le four à 180°C et beurrez un moule silicone carré (mettre un papier cuisson si vous avez un moule rigide).

2/ Mettez les 2 bananes et les 2 œufs dans un blender ou un mixeur et mixez jusqu'à obtenir un texture bien lisse.

3/ Ajoutez le reste des ingrédients sauf les morceaux de chocolat et mixez à nouveau.

4/ Mélangez la préparation avec les morceaux de chocolat puis versez le tout dans le moule.

5/ Lissez le dessus puis recouvrez de morceaux de chocolat supplémentaires (facultatif : morceaux de fruits secs) et faites cuire au four pendant 35 minutes environ.

Coupez et dégustez !

*Bon appétit!*