

# Brownie mini-tablettes healthy

*Pour 12 mini-tablettes brownie*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 10-12 min*

## Ingrédients :

- 90g de farine de blé
- 45g de Maïzena
- 150g de compote de pomme
- 180g de chocolat noir ou lait
- 3 œufs
- 45g de pépites de chocolat noir
- 3 poignées de noix de pécan
- 3cs de yaourt nature



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

*Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule, un fouet, une casserole, une plaque aluminium perforée et une empreinte 12 mini-tablettes en silicone.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer l'empreinte des 12 mini-tablettes sur la plaque aluminium.
- Dans le cul-de-poule, mélanger, la farine, la maïzena, la compote, les oeufs, les pépites de chocolat, les noix de pécan grossièrement hachées et le yaourt.
- Dans une casserole, faire fondre le chocolat au bain-marie et ajouter le au mélange précédent.
- Bien lisser la préparation.
- Verser la pâte obtenue dans les empreintes.
- Enfourner durant +/-10-12 min selon le four et le moelleux attendu.

*Bon appétit !*