

Brownies au beurre d'arachide

Ingrédients:

- 1½ tasse de beurre d'arachides ou de sésame
- ¼ tasse d'huile
- ½ tasse de sucralose
- 1 c. à thé de vanille
- 5 œufs
- ½ tasse de farine de pois
- ½ tasse de farine de millet ou sorgho
- 1½ c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de xanthane
- 1 à 1½ tasse(s) de brisures de chocolat mi-sucré (noir et/ou blanc)



Instructions:

- Réchauffer le four à 350°F. Graisser et fariner généreusement un moule carré de 20 cm environ.
- Bien mélanger les ingrédients avec un malaxeur, progressivement dans l'ordre indiqué.
- Faire cuire à 350°F pendant 30 minutes.
- Saupoudrer de sucre à glacer ou de cacao pour décorer.

Variantes:

- Faites attention aux pépites de chocolat pour vous assurer qu'elles soient sans produits laitiers.