



## Brownie vegan

### Ingrédients (10 personnes):

250g de farine	1 cuiller de sel
270g de sucre	1 sachet de sucre vanillé
160g de cacao en poudre	40cl d'eau
1 cuiller de levure chimique	40cl d'huile végétale



Temps de préparation :

Cuisson : 25 min – 170°

Type de cuisson : Four

### Préparation:

1. Préchauffez votre four à 175°C (th.5/6).
2. Verser la farine, le sucre, le cacao, la levure et le sel. Bien mélanger
3. Verser l'eau et l'huile.
4. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Verser dans un moule légèrement huilé.
6. Cuire environ 25min, jusqu'à ce que le dessus ne brille plus.
7. Laisser refroidir une dizaine de minutes avant de découper.

### Notes et conseils:

On peut aussi rajouter de la noix de coco râpée par dessus.  
C'est super bon avec des noix dedans !