

Gâteau musclo

Ingrédients:

- $\frac{3}{4}$ tasse d'haricots rouges en conserve, rincés et égouttés
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile
- 2 c. à table de cacao
- $\frac{1}{4}$ tasse d'eau bouillie chaude
- $\frac{1}{2}$ tasse de purée de pommes non sucrée
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de farine non blanchie
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude

Étapes :

Préchauffer le four à 350°F

Huiler un moule carré de 9 pouces

Au robot culinaire, réduire en purée les haricots rouges. Ajouter la cassonade, l'huile, le cacao, l'eau bouillante et la purée de pommes.

Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Ajouter le mélange d'haricot. Bien mélanger.

Verser la préparation dans le moule carré.

Cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.

- Laisser refroidir et servir

Réf : Du plaisir à bien manger...

