

Brownies choco-tofu

250 g	tofu soyeux ferme
1 tasse	sirop d'érable
1 c. à t.	vanille
¼ tasse	huile de canola
1 1/3 tasse	farine d'épeautre ou de blé
1 c. à t.	poudre à pâte
½ tasse	cacao
1 ½ tasse	pépites de chocolat
½ tasse	noix de Grenoble hachées
2 c. à t.	sucre à glacer

1. Préchauffez le four à 350F (180C). Beurrez un moule carré ou de fantaisie.
2. Dans un bol, défaites le tofu en crème au malaxeur. Ajoutez le sirop d'érable, la vanille et l'huile.
3. Mélangez les ingrédients secs : farine, poudre à pâte et cacao. Incorporez-les à la préparation à la fourchette.
4. Ajoutez les pépites de chocolat et les noix. Faites cuire environ 45 minutes.
5. Laissez refroidir et démoulez. Saupoudrez de sucre à glacer et servir avec une cuillerée de yogourt à la vanille.

Nathalie Bouchard