



## Gâteau au chocolat light

### Ingredients

60g de cassonade  
250 d'haricots rouges cuits  
150g de chocolat noir  
50g de chocolat au lait  
1 cuillère à soupe d'huile  
3 oeufs

### Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

A l'aide d'un blender, mixer ensemble les haricots et l'huile jusqu'à ce que vous obteniez une préparation lisse.

Faire fondre les chocolats ensemble au bain marie ou au micro onde, puis l'ajouter à la préparation précédente.

Incorporer les oeufs et la cassonade.

Mettre au four environ 20 minutes