 **Brownie végan à la compote**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/brownie-vegan-a-la-compote-p1120348-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 90 g de farine complète**   
**- ½ càc de levure chimique**  
**- ½ càc de bicarbonate de soude**  
**- 60 g de sucre** [**muscovado**](https://recettes.de/muscovado)  
**- 20 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer en poudre**  
**- 250 g de** [**compote**](https://recettes.de/compote) **de pommes sans sucre ajouté (1)**  
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**- 170 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**  
**- 50 g de** [**noix, noisettes ou amandes**](https://recettes.de/fruits-secs) **(2)**

**1 moule carré de 18 cm de côté tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg).

Mettre dans un saladier la farine, la levure et le bicarbonate.  
Ajouter le sucre et bien mélanger.  
Faire un puits et y déposer la compote et la vanille.  
Bien mélanger.  
Ajouter le cacao et le chocolat en pistoles ou grossièrement concassé.  
Enfourner pour 25 minutes environ.  
[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png), le brownie ne doit pas être trop cuit, l'aiguille plantée au centre du gâteau  
doit ressortir humide pour que le brownie soit fondant.