 **Brownie végan à la compote**

 **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** .

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.
, le brownie ne doit pas être trop cuit, l'aiguille plantée au centre du gâteau
doit ressortir humide pour que le brownie soit fondant.