

Brownie z batatów z orzeszkami pekan

50—60 Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

225 g	Puree z batatów
120 ml	Syrop klonowy
120 g	Masło orzechowe
2 łyżki	Oliwa z oliwek
40 g	Kakao w proszku
60 g	Mąka
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
50 g	Orzechy pekan
40 g	Pokruszona czekolada
0.5 łyżeczki	Sól Himalajska

Przygotowanie

1. Aby zrobić puree z batatów, ugotuj lub upiecz bataty pokrojone w kostkę. Odstaw na chwilę do ostygnięcia i rozgnieć za pomocą tłuczka do ziemniaków.
2. Rozgrzej piekarnik do 175 stopni. Wyłóż blachę arkuszem papieru do pieczenia o wymiarach 20x20cm. Do miski włóż puree z batatów, dodaj syrop klonowy, masło orzechowe, oliwę z oliwek i wszystko ucieraj trzepaczką na gładką masę.
3. Połącz kakao, mąkę, sól i proszek do pieczenia w innej misce. Następnie wszystko razem krótko wymieszaj.
4. Przełóż masę do przygotowanej formy, wyłóż orzechy pekan i czekoladę na wierzch ciasta i wstaw do piekarnika na 30 minut. Wyjmij z piekarnika i odczekaj około godziny, aż brownie ostygnie. Podawaj z lodami lub wybranym sosem.

WSKAZÓWKA: Brownie smakuje fenomenalnie w połączeniu z lodami o smaku chałwy.