



# Browniji s sladkim krompirjem in pekan orehi

🕒 50–60 Min     🍪 🍪 🍪

## Priprava

### Sestavine 9 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 225 g      | Pireja iz sladkega krompirja |
| 120 ml     | Javorjevega sirupa           |
| 120 g      | Arašidovega masla            |
| 2 žlisci   | Oljčnega olja                |
| 40 g       | Kakava v prahu               |
| 60 g       | Moke                         |
| 1 žlička   | Pecilnega praška             |
| 50 g       | Pekan orehov                 |
| 40 g       | Čokolade v koščkih           |
| 0.5 žličke | ◆ Sol himalajska             |

- 1 Da naredite pire iz sladkega krompirja, krompir narežite na kocke in ga skuhajte ali spečite. Pustite, da se nekoliko ohladi, nato pa ga s tlačilko za krompir pretlačite v pire.
- 2 Segrejte pečico na 175 °C. in pekač velikosti 20x20 cm obložite s peki papirjem. V posodo dodajte pire iz sladkega krompirja, favorjev sirup, arašidovo maslo in oljčno olje ter zmešajte z metlico, dokler zmes ni gladka.
3. V drugi posodi zmešajte kakav, moko, sol in pecilni prašek. Nato obe mešanici na hitro združite.
4. Zmes prelijte v pripravljen pekač, po vrhu posujte pekan orehe in koščke čokolade ter pecite 30 minut. Brownije vzemite iz pečice in jih pustite eno uro, da se ohladijo. Postrezite jih z izbranim sladoledom ali prevodom.

