



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 žlici	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, javorjev sirup, arašidovo maslo in oljčno olje ter zmešajte z metlico, dokler zmes ni gladka.
- 3 3. V drugi posodi zmešajte kakav, moko, sol in pecilni prašek. Nato obe mešanici na hitro združite.
- 4 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 prelivom.

