



Édesburgonyás és pekándiós brownie

🕒 50—60 Perc 🍷 🍷 🍷

Elkészítés

Összetevők 9 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

225 g	Édesburgonya püré
120 ml	Juharszirup
120 g	Mogyoróvaj
2 ek	Olívaolaj
40 g	Kakaópor
60 g	Liszt
1 tk	Sütőpor
50 g	Pekándió
40 g	Étcsoki
0.5 tk	🍷 Tengeri só, durva szemű

- 1 Az édesburgonyapüré elkészítéséhez megfőzzük vagy megsütjük a kockákra vágott édesburgonyát. Hagyjuk egy kicsit hűlni, és burgonyapürével pürét készítünk belőle.
- 2 Felmelegítjük a sütőt 175 fokra. Egy 20x20 cm-es tepsit kibélelünk sütőpapírral. Egy tálba tesszük az édesburgonyapürét, a juharszirupot, a mogyoróvaját és az olívaolajat, majd habverővel simára keverjük.
- 3 Összekeverjük a kakaót, a lisztet, a sót és a sütőport egy másik tálban. Majd az egészet röviden összekeverjük.
- 4 A keveréket az előkészített formába öntjük, a pekándiót és a csokoládét a felületre szórjuk, és 30 percre a sütőbe toljuk. Ha kivettük a sütőből, egy órán át hagyjuk hűlni. Tálaljuk fagylalttal vagy tetszés szerinti mártással.

