

Édesburgonyás és pekándiós brownie

50—60 Perc

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

Elkészítés

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 mogyoróvajat 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.